1900

Almanaque Bailly-Bailliere

ó sea

Pequeña enciclopedia popular de la vida práctica

Madrid.
Bailly-Baillière é hijos.

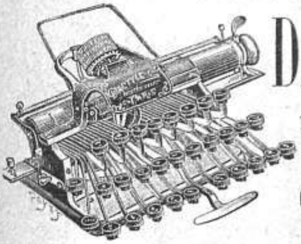
MÁQUINA DE ESCRIBIR MODELO DE 1897

LIGERA, ROBUSTA, PORTÁTIL.--ESCRITURA SIEMPRE Á LA VISTA

Impresión directa.—Teclados francés, español, etc.; copias, duplicados.

Peso: 3 kilos. — Precio: 250 francos.

(Incluso caja-estuche y accesorios.)

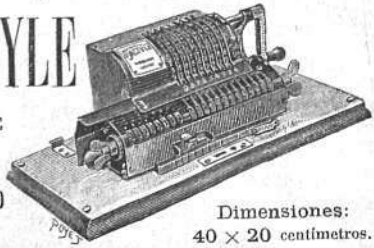


DACTYLE

PÍDASE

EL

CATÁLOGO



Dimensiones:
40 × 20 centímetros.

MAQUINA DE CALCULAR DACTYLE

SUMA, RESTA, MULTIPLICACIÓN, DIVISIÓN, RAIZ CUADRADA

Se calcula rigurosamente y cuatro veces más de prisa que el calculador más hábil.--Indispensable para Arquitectos, Ferrocarriles, Maestros de obras, Casas de comercio, etc.

Precios.	Modelo pequeño. . .	300 francos.	10 cifras al producto.	
	Modelo mediano. . .	400 —	13 cifras	id.
	Modelo grande. . . .	600 —	18 cifras	id.

DACTYLE, **Boulevard Haussmann, 46, PARIS.**

DACTYLE, **Plaza de los Ministerios, 2, MADRID.**

AGUA MINERO-MEDICINAL NATURAL DE LA FUENTE PURGANTE

RUBINAT-LLORACH

25 AÑOS DE EXITO UNIVERSAL

Brota del propio manantial. **No es de pozo**, como lo son muchas de sus similares. Unica que purga inmediatamente á pequeñas dosis y sin irritación.

Combate maravillosamente todas las enfermedades del aparato digestivo.

Se emplea particularmente para corregir las enfermedades siguientes: Constipación pertinaz de vientre, Infartos crónicos del hígado y bazo, Obstrucciones viscerales, Desórdenes funcionales del estómago é intestinos, Fiebres y depósitos biliosos, Fiebres tifoideas, Congestiones cerebrales, Afecciones herpéticas, Fiebre amarilla, Obesidad, etc.

Exigir siempre en las botellas la etiqueta amarilla, llevando el escudo con el nombre **Rubinat**, y la firma y rúbrica del Doctor **Llorach** en el cuello de las mismas.

ADMINISTRACIÓN Y OFICINAS

Cortes, 288, entresuelo.—BARCELONA

CORTAR CON TIJERAS POR EL PUNTEADO

Almanaque BAILLY-BAILLIERE para 1901

A NUESTROS COLABORADORES VOLUNTARIOS

Gracias á la buena voluntad y al interés que prestan á esta publicación nuestros lectores han venido á ser nuestros más preciosos colaboradores. Les damos las gracias y les rogamos pongan á continuación en esta hoja las ideas nuevas, así como las observaciones y las referencias útiles que pudieran tener que hacernos en interés de nuestra publicación.

Cortar esta hoja según la línea punteada y remitirla bajo sobre debidamente franqueado con las señas de Bailly-Baillière é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, antes del 1.º de junio de 1900.

1901

NUESTROS COLABORADORES VOLUNTARIOS

(CONTINUACIÓN)

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

NOMBRE Y SEÑAS ....

....

....

Cortar esta hoja según la línea punteada y remitirla bajo sobre debidamente franqueado con las señas de Bailly-Baillière é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, antes del 1.° de junio de 1900.

....CORTAR....CON....TIJERAS......POR......EL.....PUNTEADO.....

1900

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PEQUEÑA ENCICLOPEDIA POPULAR
DE LA VIDA PRÁCTICA

La familia.—El año 1900.—El año religioso.—Concordancia de los diversos calendarios.
El año astronómico para 1900.—Calendario de 1900.—Agenda para 1900.
Historia del año 1898-1899.—El fin del mundo.—Las cuatrocientas chimeneas del mundo.
Los siete colores del Arco Iris.—La habitación humana.—Cuadro
sinóptico de la Historia de Francia.—*Reyes, Emperadores y Jefes de Estado*
de Francia.—Firmas de los Reyes de España.—Familia Real Española.—Los Presidentes de las
Repúblicas Sudamericanas.—Órdenes religiosas del mundo entero.
Nombres curiosos que llevan los habitantes de varias poblaciones de España.—España
gastronómica.—Los ferrocarriles en Africa.
Marinas de guerra comparadas.—Hablemos castellano.—Historia del mobiliario.—Himnos nacionales.
Aires populares andaluces.—Cómo se construye un piano.—Los grandes pintores españoles.
¿Qué se debe hacer en caso de incendio?—Probabilidades de matrimonio
en las mujeres.—Movimiento de la población en Europa.—El feminismo.—Economía doméstica.
Higiene popular.—*Modas masculinas del siglo.*—*La moda femenina en 1899.*
El corsé.—Cómo se hacen las flores artificiales.
Labores de señoras.—Procedimientos rápidos de cálculo mental.—Cuadro para verificar las facturas.
La Exposición de 1900.—Vademécum de geometría.—A B C de la química.
La gran serpiente de mar.—Los gigantes.—El sueño.—El gusto.—Los sellos de correos.
Los animales que nos comen.—Invenciones y descubrimientos
del año.—Contabilidad mercantil.—El comercio y los comerciantes.
La patata.—El estiércol es la riqueza.—El cerdo.—Perros de presa.—Cómo se pesca la trucha.
La esgrima del puño y del pie.
Progresos del automovilismo.—Cómo se puede ver *París en cinco días.*—Vida práctica.
Nuestros concursos.



MADRID
BAILLY-BAILLIERE É HIJOS
10, Plaza de Santa Ana, 10.

SEÑAS ÚTILES

ESTABLECIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y EDUCACIÓN

VARONES

Institución Graillot, en Montlhéry (Seine-et-Oise).—Establecimiento de primer orden. Los edificios han sido construídos recientemente sobre el modelo de los más hermosos liceos de París. Clases y dormitorios espaciosos y ventilados. Admirable situación higiénica, orientación al Mediodía. Preparación para los exámenes. Estudio serio de las lenguas extranjeras. Artes de recreo. Disciplina paternal y severa á la vez, según la edad de los niños. Facilidades de comunicaciones con París. Camino de hierro de Orleans y tranvía de vapor (Odeón).

Instituto Rudy, 4, rue Caumartin, París. — Enseñanza práctica de todos los idiomas. Cursos y lecciones por profesores nacionales.

Preparación para el comercio, etc.

Institución Springer, 6, rue Laferrière (Place S[t]-Georges), fundada en 1854.—Enseñanza comercial, clásica y moderna. Repasos del Liceo. Preparación para el bachillerato y Escuelas nacionales. Cursos especiales para alumnos extranjeros ó retrasados.

Digna de ser recomendada á los padres deseosos de ahorrar á sus hijos los inconvenientes de las clases demasiado numerosas y de los grandes colegios.

CASAS RECOMENDADAS

ABANICOS, PARAGUAS Y SOMBRILLAS



ABANICOS, SOMBRILLAS Y PARAGUAS

M. DE DIEGO

13, Puerta del Sol, 13.

Esquina á la calle de la Montera.

Casa especial por vender con muy poco beneficio y presentar las últimas novedades. Todos los géneros están marcados á precio fijo invariable.

ABONOS (Fábricas de).

NTRA. SRA. DE LA ALMUDENA

Fábrica de abonos minerales y orgánicos para toda clase de cultivos y tierras. **BURGOS, LOPEZ Y COMP.ª**, Motril.--*Oficinas:* Duquesa, 1, Granada. — *Pídanse catálogos de precios.*

ACEITES

Federico F. Frias.—*Compra y venta de aceites, vinos, azafranes y cereales.* Tarazona de la Mancha (Albacete).

ACHICORIA (Fábrica de).

Larrañaga y comp.ª, Cegama (Guipúzcoa). *Fabricantes de achicoria y cafés molidos. Manufactura especial de la Casa en paquetes de café preparado y achicorias (marcas registradas). Premiada en la Exposición Universal de Barcelona. Pídanse muestras y precios.*

AGENCIA DE INFORMES COMERCIALES.

Cierva y Soto (Julio de la).—*Agencia internacional de informes comerciales, comisiones y representaciones.* Badajoz.

AGENTES DE ADUANAS

ALVARGONZALEZ Y C.[ia]

(CALIXTO)

Agentes de aduanas.—Comisión, importación.—Aceites minerales.—Contratistas de obras.

GIJÓN

DIONISIO BERTRAND

Sucesor de **FRANCISCO IGLESIAS**

Hernando Colón, 9, Sevilla.

Despacho de aduanas, reexpediciones, importación, exportación, comisiones, transportes, entregas á domicilio.

FENECH (MODESTO). —*Agente de aduanas, comisionista, representante de casas extranjeras y consignatario de varias líneas de vapores.* Plaza de Olózaga, 12, Tarragona.

M. GIL RODRIGO, *consignatario de Aduanas. Importación y exportación.—Sucursales en Pasages y Hendaya.—Casa principal,* Irún (Guipúzcoa).

AGENTES DE NEGOCIOS

ISIDORO BERRUEZO PONCE, calle de la Estrella, Vera (Almería).—*Tramitación de exhortos. Admite poderes de casas serias y formales.*

ALBERTO CANCIO URIBE, Hurtado, 27, Jaén. —*Centro general de negocios. Administración de fincas rústicas y urbanas. Habilitación de clases. Gestión de cobros. Equidad en sus honorarios. Referencias de primer orden.*

JUAN MARÍA CASELLAS
Agente colegiado.
Bordadores, 2, 4 y 6, pral.
MADRID

Representaciones, compra-venta de fincas rústicas, hipotecas hasta 2.500.000 pesetas. Compra de corcho y aceite.—**José Rodriguez Patino**, Alfaqueque, 1, Sevilla.

ANTONIO SIERRA Y MERCADO, Montesino, 28 (Badajoz).—*Agencia general de negocios.—Admite representaciones y comisiones.*

AGRICULTURA
(Instrumentos de).

Gran fábrica de artefactos agrícolas de **Jorge Martin é Hijos**, Alaejos (Valladolid). --*Especialidad en arados de varios sistemas: Simple, Vitisagudo,* Económico y otros. *Prensas para uva, aventadoras · norias para riegos.*

AGUARDIENTES
(Fábrica de).

TORRES Y HERMANO (Adolfo de), Mendivil, 1, **MALAGA**.—*Gran destilería a vapor. Cognac puro de vino, Anisados, Ron, Ginebra, Licores. Exportación de vinos finos. Unicos propietarios de la marca* **CYCLIST BRANDY**, *artículo de moda. El mejor* **COGNAC** *de todos los* conocidos.

ALPARGATAS
(Fábrica de).

CASTO TORREGROSA. —*Gran fábrica de alpargatas de todas clases, al por mayor, para el Extranjero y la Península.* Sta. Ana, núms. 2 y 4, Elche (Alicante).

APARATOS SANITARIOS

DAUNIS Y GRAU
Montesión, 19. — Barcelona.
Water closets, urinarios, lavabos, sifones, etc., del país y extranjeros.
Instalaciones completas.

ARMAS BLANCAS

E. Martinez. Sierpes, 65, Sevilla. *Efectos militares de todas clases.*

ASERRAR MADERAS
(Fábrica de).

FEDERICO DELIBES, Ferrocarril, 10, Valladolid.—*Fábrica de aserrar y elaborar maderas, molduras de madera fina para ebanistería, de grande aceptación por los ebanistas.*

BANQUEROS

Aparicio Furriel y Viñas, Ambrosio de Morales, 3. Teléfono número 11. Córdoba.
Abre cuentas corrientes; admite depósitos; efectúa descuentos; da giros, cartas de crédito; acepta endosos, y hace toda clase de operaciones bancarias en general.—Servicio especial para el cobro de documentos por cuenta de tercero.—Corresponsales en todas las localidades de la provincia y en las principales plazas del Reino y extranjero.

BRUNET Y COMPAÑÍA (José), Avenida de la Libertad, 20, San Sebastián.

HIJOS DE P. L. HUIDOBRO
BANQUEROS Y COMERCIANTES
TARIFA, 6, SEVILLA

JENÉ Y ROVIRA (HIJOS DE F.), *banqueros*, Pahería, 12, Lérida.

ISIDRO PLAZA, Isla, 5, Burgos.—*Comerciante, banquero y cambiante de moneda. Compra y vende toda clase de valores del Estado.*

BARNIZADO Y PEGADO DE MAPAS (Taller de).

AZNAR (MIGUEL).—*Se entelan, pegan y barnizan mapas, planos, proyectos de ferrocarriles y carteles sobre cartón de todas clases.—Se hace toda clase de trabajos para provincias al por mayor y menor.*—Salitre, 38, principal, Madrid.

BAZARES

Bazar Sevillano, Ramos hermanos, Tetuán, 10, Sevilla. *Perfumes y objetos de fantasía y arte.*

SIGLO (EL)

Grandes almacenes de CONDE, PUERTO Y COMPAÑÍA, Rambla de los Estudios, 5 y 7, y Xuclá, 10 y 12. Barcelona.—*Inmenso y variado surtido de todos los artículos concernientes á las secciones de Abaniquería, Alfombras, Bisutería, Bronces, Bordados, Batería de cocina, Confecciones, Camisería, Corbatería, Corsés, Cortinajes, Coronas fúnebres, Efectos de escritorio, Estampados, Efectos de viaje, Fotografía, Fumistería, Ferretería, Géneros de punto, Guantería, Joyería, Juguetes, Lanería, Lencería, Lampistería, Loza y cristal, Lutos, Mercería, Manguitos, Metal blanco, Muebles, Óptica, Pañolería, Paraguas, Pasamanería, Perfumería, Pintura, Ropa blanca, Relojería, Sedería, Sombreros para señora, Sastrería, Zapatería, artículos del Japón é Impresiones.*—ESTOS ALMACENES REMITEN CATÁLOGOS ILUSTRADOS GRATIS Á LOS CLIENTES QUE LO SOLICITEN.

CAFÉS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

CALES Y CEMENTOS

JUAN CAMPINS Y HUERTA, Gerona, 46, pral., Barcelona. —*Unico y exclusivo concesionario para España y Portugal de las mas acreditadas marcas de Francia, Bélgica é Inglaterra. Cal eminentemente hidráulica: grapier gris y blanco; portlands artificiales especiales para la construcción de mosaicos, aceras, pavimentos, etc. Precios excepcionales.*

CAMAS

Gran Bazar *de camas y colchones de muelles.* Plaza de la Cebada, 1, Madrid.

CARTÓN CUERO

CARTON-CUERO para tejados.
PAPEL PARA FUMAR
SUSINI ceniza blanca.
ROVIRALTA Y C.ª, S. EN C.
BARCELONA,
24, Ancha, 24.

CARTONES (Fábrica de).

JOSÉ PLANELLS Y FO, San Alegre, Palma de Mallorca (Baleares).—*Fábrica especial de cartones para cajería y estuchería, premiados con medalla de oro, plata y bronce en varias exposiciones. Especialidad en las cajas para farmacias. Exportación á provincias.*

CERÁMICA ARTÍSTICA

Gran fabricación de cerámica artística. — **Viuda de Gómez**, San Jorge, 51, y Callao, 14, Sevilla.

CERVEZAS (Fábrica de).

LA AUSTRIACA.—*Gran fábrica de cervezas de exportación.—Medalla de oro en la Exposición de Barcelona. — Pídanse notas de precios á la sociedad anónima* «*La Austriaca*», Alameda, 9, Santander.

COCINAS ECONÓMICAS

CARBONES MINERALES. *Cocinas económicas y aparatos de calefacción.* Juderías Blancas, 6, Zaragoza.

COGNAC

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

COLCHONES DE MUELLES (Fábrica de).

A. MERCADAL

Plaza de la Cebada, 1, Madrid.

Gran bazar de camas y colchones de muelles.

COLONIALES

PAN DE HIGO

ESPAÑA

PRIVILEGIO DE INVENCIÓN

Único agente: J. Sagarra; Fontanella, 21, Barcelona. —*Admite representantes para el extranjero y Ultramar.*

COMERCIANTES

LACAVE Y COMP.ª, Amor de Dios, 9 (Sevilla). —*Comerciante capitalista exportador en grande escala de aceite, aceitunas y corchos.*

FERNANDO SUAREZ

HUELVA

Comerciante y consignatario de los vapores de la Compañía Sevillana de Navegación á vapor, con salidas fijas todos los jueves al amanecer para Cádiz, Algeciras, Málaga, Almería, Cartagena, Alicante, Valencia, Barcelona, San Feliú, Palamós, Port-Vendres, Cette y Marsella. Cada diez días, para BURDEOS *y Nantes directamente.*

COMISIONISTAS

AMENGUAL Y COMPAÑÍA, Casa fundada en 1872. — *Comerciantes comisionistas y agencia de transportes y aduana. Consignación vapores correos de Mahon. Delegación Agencia Havas Fabra. Teléfono n.º 1606. Apartado núm. 42. Telegramas:* Amengual, Barcelona.

BAZAGA (A.), *comisionista de casas del país y extranjeras.* Solana, 7, Cáceres.

JOSÉ BERNABEU J.—*Casa de comisiones y representaciones, informes comerciales, compra y venta de productos del país.* Lorca (Murcia).

Boch y Roig (Salvador), Perito profesor mercantil, Figueras (Gerona).--*Comisiones y representaciones; peritajes y asuntos mercantiles; centro general de seguros contra incendios, sobre la vida, accidentes, etc.—Escuela práctica de Comercio. (Casa fundada en* 1864.)

Rafael de Burgos y Tamarit, *representaciones y comisiones.* Almería.

GEA (PEDRO), *casa fundada en* 1860, Garrucha (Almería).—*Trabaja por su cuenta y en comisión. Importa carbones, maderas y otros. Exporta productos del país.*

CAMILO GIL, *comisionista representante. Garantizo mis operaciones.* MONOVAR (Alicante).

LUIS LACAL MONTENEGRO, *comerciante en gran escala en arroces. Representaciones de acreditadas casas nacionales y extranjeras.* Garrucha (Almería).

Navarro R. (Arturo). Berja (Almería).—*Comisiones y representaciones de casas nacionales y extranjeras.--Depósito de varios artículos.*

JAIME VAELLO FORÉS, Villagarcía (Galicia).—*Admitirá representaciones para toda Galicia.—Pídanse referencias.*

CONSERVAS ALIMENTICIAS (Fábrica de).

Albo y Arredondo, Santoña (Santander), Candás (Asturias) y San Juan de la Arena (Asturias).—*Fabricación de toda clase de conservas de pescados y escabeches. Exportación para España y Ultramar. Grandes parques de ostricultura en la bahía de Santoña.*

CONSTRUCCIONES METÁLICAS

Talleres de Zorroza, Bilbao.—*Puentes, vigas armadas, cubiertas, estaciones, marquesinas, etc. Material fijo de ferrocarriles, calderas de vapor, maquinaria, fundición, válvulas de paso.—Pídanse catálogos y precios á los Talleres de Zorroza*, Bilbao. *Instalaciones completas de lavaderos de carbón. Hornos de calcinar. Dirección telegráfica:* ZORROZA.—BILBAO.

CORREAS DE CUERO

Correas **SCANDINAVIA** *y* **SATURN**. *Las mejores para toda clase de transmisiones.*—**E. Grúa**, Paseo de San Juan, 148, Barcelona.

CURTIDOS (Almacén de).

S. Y J. CUADRADA, San Rafael, 7, Mataró.—*Especialidad en suela marroquí y sus similares. Exportación á provincias y Ultramar.*

CHOCOLATES
(Fábrica de).

EUDOSIO LÓPEZ

Fábrica de chocolates movida á vapor. Almacén de ultramarinos finos.—Paseo del Príncipe, y Santiago, 1.

VALLADOLID

DENTISTA

Ricardo Niño, *Cirujano-Dentista, ex-Ayudante del Dr. Highlands. Precios módicos.*—Hotel Cuatro Estaciones, pral., Salamanca.

DROGUERÍA

FELIPE KUPFER

Calle del Bruch, 66.
BARCELONA

Casa-comercio de drogas. Especialidad en colores de anilina para algodón, lana, seda, papel, cuero, etc.

ELECTRICIDAD
(Aparatos para).

ANTIGUA CASA DE

VENANCIO SANCHEZ

LUZ ELÉCTRICA

TIMBRES,

TELÉFONOS Y PARARRAYOS

32, León, 32.—TELÉFONO 86.
MADRID

Se hacen instalaciones en provincias.

ESCULTOR

Juan Fernández

Febrer

ESCULTOR DECORADOR

Calle de Chamartín, 16.

MADRID

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS

Hermanos MARISTAS. —*Solución de bifosfato de cal.*—S. Andrés de Palomar (Barcelona).--27 *años de éxito contra Escrófulas, Debilidad, Reblandecimiento, Caries de los huesos, Enfermedades de las vías respiratorias.—Especialmente recomendada para Niños y para Jóvenes; estimula el apetito y facilita la digestión.—Prospectos gratis.—De venta en las principales farmacias.*

FARMACIA

Guerra á las calenturas por las milagrosas píldoras antifebrífugas de **Sopeña.** San Pablo, 59, Sevilla.

FERRETERÍA

MORA (Inocencio). La Valenciana. *Almacenes de ferretería y fábrica de jabones.* Miguelturra (Ciudad Real).

FLORES ARTIFICIALES

G. KUHN, CRUZ, 42

MADRID

JARDÍN ARTIFICIAL

EN SIETE SALONES

Curiosidad digna de ser visitada, representando las **flores** *y sus* **aplicaciones** *en el* **decorado moderno.**

Tómese nota de los **nuevos elementos** *que acaba de presentar esta casa.*

Fabricación *propia de* **hojas, flores** *y* **plantas,** *quedando resuelto el problema de* **vender coronas finas á precios bajos,** *que son de fabricación directa.*

Unica *casa en Madrid que reune estos elementos.*

FONDAS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

FUNDICION DE HIERRO

LAVIADA Y COMP.ª—*Fundiciones de hierro y bronce. Fabricación de hielo artificial. Serrerías mecánicas. Venta de hierros laminados, lingote, estaño, plomo y cobre. Batería de cocina de hierro fundido y chapa con baño de porcelana. Primera fábrica en España. Comisiones, importaciones y representaciones.* Gijón.

FUNERARIAS

20, Preciados, 20.

MADRID

«LA FUNERARIA»

Primera empresa de servicios fúnebres en España.

JOSÉ TORREGROSA

SERVICIOS FÚNEBRES

Magdalena, 27.

Teléfono núm. 281.

MADRID

FRUTOS DEL PAIS

Manuel Llorca, *acopiador de frutos del país.* Benidorm (Alicante).

GORRAS (Fábrica de).

ESPINOSA (RAFAEL). *Depósito de boinas y sombreros de paja.*—Herbolario, 21, Sevilla.

GRABADOS

BALLESCÁ (FÉLIX). *Grabados, marchamos, precintos y sus accesorios.* Gerona, 52, Barcelona.

GRANOS

CAMAÑO HERMANOS, Acera de Recoletos, 12, Valladolid.—*Comerciantes exportadores en granos, legumbres, lanas, pieles y otros productos del país.*

GRASAS Y ACEITES PARA MÁQUINAS

J. RAMON CAZALILLA Y COMP.ª, Linares (Jaén). *Grasas para engranes y cilindros, aceitón para vagonetas, desincrustante, mastique, barniz negro, creosota, alquitranes, naftalina, sebos, pinturas, unto para*

HERRAMIENTAS

MATINERO (ANTONIO).—*Constructor de piquetas planas de acero fundido, doble fusión, para rayar las piedras de molino llamadas de la Ferté. Unico en España.* Roger de Flor, 22, entrando por la calle de Ali-Bey, Barcelona.

HERRERO

Briones Prieto (Leandro), La Solana (Ciudad Real). *Fabricante de cuchillas para zapateros, tijeras, hoces y toda clase de herramienta blanca.*

HORTICULTURA

VIUDA É HIJO DE M. CAMBRA, Quinta de San José, Zaragoza. —*Gran establecimiento de arboricultura y floricultura. Arboles frutales de todas clases. Forestales y de ornamento. Semillas de flores y verduras, y todo lo concerniente á este ramo. Pedir catálogos gratis.*

HOTELES

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

GRAN HOTEL DE PORTO

PORTO (Portugal). — *Hotel de primer orden, el más importante y mejor situado de la ciudad. Departamentos y habitaciones á precios moderados. Comedor espléndido. Cocina francesa. Vinos escogidos. Salón de lectura con periódicos portugueses y extranjeros. Sala de billar y de fumar. Teléfono y buzón de cartas. Gran instalación de baño y luz eléctrica. — Se hablan las principales lenguas extranjeras.*

Bernardino Ricca, Plaza Nueva, 10, Sevilla.

EL HOTEL DE EUROPA

Se ha trasladado á la Plaza Nueva, 10, *edificio construido expresamente para*

JABONES (Fábricas de).

Filomeno Astolfi, Caldereros, 38 y 40, Sevilla. *Fábrica de jabones.*

CASADO Y RUIZ. — *Fábrica de jabones.* — Castilla, núm. 94, Sevilla.

LAMPISTERIA

Lampistería de

Fort y C.ª



Torrejón, 9 (Sevilla). Gran surtido de **quinqués, lámparas, farolas,** etcétera, á precios reducidos. Ventas al **por mayor y menor.**

LIBREROS Y EDITORES

IBAÑEZ

y Prado (Victoriano), Duque de Tetuán, 35 y 37. Cádiz.

MÁQUINAS

JUAN CAMBRA, Urgel, 2, Barcelona.—*Perito mecánico. Compra y venta en comisión de máquinas y calderas.* — *Representante de fábricas de maquinaria.*

MAQUINAS PARA COSER

Gran almacén de máquinas para coser, bordar y hacer calceta, marca **ESTRELLA.**

Especialidad en agujas, piezas sueltas, accesorios, aceites, etc., para todos sistemas antiguos y modernos.

Máquinas para industrias especiales, como guantes, badanas, sombreros de paja, etcétera.

Taller para composturas.

FRANCISCO FORTUNY

110 y 112, calle Hospital, 110 y 112.

BARCEL[ONA]

MÁQUINAS (Constructores de).

CORCHO HIJOS (Santander). — *Grandes talleres de maquinaria, caldereria y fundiciones de hierro y metales.* — *Primera y única casa en España para la fabricación de todo género de aparatos hidroterápicos é instalaciones balneoterápicas. Bombas de bronce especiales para toda clase de aguas naturales y minerales. Robinetería de todas clases para agua y vapor. Saneamiento y calefacción de edificios. Instalaciones particulares de cuartos de baño é inodoros.*—**Fumistería:** *Especialidad en la construcción de toda clase de cocinas económicas para fondas, colegios, hospitales y casas particulares; aparatos de calefacción para dichas cocinas.*—**Calderería:** *aljibes, gasómetros, grúas, armaduras, vigas de hierro para edificación, puentes y en general toda clase de aparatos concernientes al ramo.*—**Maquinaria en general:** *Tuberías de cobre, hierro fundido y dulce para agua, gas y vapor. Fundición decorativa, columnas, balaustres y pilastras para escaleras y balcones de hierro fundido. Fraguas portátiles, etc., etcétera.* — *Catálogos y dibujos gratis.*

JUAN GUITART, Coso, núm. 188, y San Agustín, 2, Zaragoza. — *Maquinaria en general, motores á gas* **GROSSLEY.** *Pídanse catálogos.*

MONEO HIJO Y COMP.ª, Campo de S. Francisco, Salamanca.—*Construcción y reparación de máquinas.*—*Fundición de hierro y bronce.*—*Prensas para vinos y aceites* —*Molinos de todos los sistemas.*—*Puentes y armaduras metálicas.* — *No-*[...]

Talleres de construcción de máquinas, Pedro Quintana, Manresa. — *Casa especial, primera en España en la fabricación de poleas para transmisiones de movimiento. Se fabrican de todos los tamaños y fuerzas.* —*Precios: 8 por 100 menos, garantido, que las extranjeras.*—*Notas y precios á quien los pida.*

VENDRELL (JOSÉ), sucesor de Vilalta, Carrillo, 3, Zaragoza.—*Especialidad en máquinas para la panadería y fábricas de conservas. Pídanse catálogos.*

MECHEROS (Fábrica de).

JUAN BINGER. — *Fábrica de mecheros y manguitos de incandescencia por gas,* Plaza de la Glorieta de San Pedro, 3, Almería.

MOSAICOS HIDRÁULICOS (Fábrica de).

FÁBRICA DE MOSAICOS

GRANITO Y PIEDRA ARTIFICIAL

DE

M. C. BUTSEMS & FRADERA

Barcelona, Pelayo, 22.

Proveedores de la Real Casa.

Premiado en las Exposiciones de Viena, París, Zaragoza, Madrid, Barcelona, Chicago, Manila, etc., etc. Especialidad en tubos de cemento, y en la construcción y adorno de fachadas y toda clase de trabajos en cemento portland.

Fabrica de mosaicos hidráulicos. Piedra artificial, baldosas para aceras, tubería, pedestales, balaustres, pasamanos y otros objetos fabricados con cemento.—**Miguel Salaverría**, calle de [San] Bartolomé, San Sebastián.

MUEBLES (Fábricas de).

L. de Armentia (Ignacio), Estacion, 25, Vitoria.—*Fábrica de muebles movida á vapor.* —Casa fundada en 1799.—*Muebles, sillerías y cortinajes de todas clases, tanto en el género corriente y barato como en el artístico y de lujo.*—Exportación. — Catálogos gratis á quien los pida.

A. VALLEJO
Fabricante de muebles, tapicería, ebanistería.—Catalogo ilustrado.
Alcalá, 17, frente á la de Sevilla.
MADRID

MUNICIONES

Compañía «La Cruz», Linares.—*Albayalde para pinturas, perdigones y balas, alcohol de hoja, plomo en barras, acumuladores, litargirio, plata fina.*

MÚSICA (Editor de).

ALMAGRO Y COMPAÑÍA
ANTES
CASA-ROMERO
5, Preciados, 5.
Teléfono núm. 691.
Música. Pianos. Instrumentos para banda y orquesta. No comprar sin consultar precios de la Casa.
ALMAGRO Y COMPAÑÍA
antes **CASA-ROMERO**
Catalogos gratis á quien los pida.
5, Preciados, 5. Madrid.

NARANJAS
(Exportador de).

JOSÉ GARCIA Y RAMOS, *exportador en gran escala de naranjas. Admite comisiones y representaciones.* Feria, 9, ORIHUELA (Alicante).

ÓRGANOS (Fábrica de).

INCHAURBE HERMANOS, Carrillo, 7, Zaragoza.—*Construcción en toda clase de órganos, de consola, libres y traspositores, según los últimos adelantos.*

PARAGUAS (Fábrica de).

GRAN FÁBRICA ESPECIAL
DE
PARAGUAS, SOMBRILLAS
Y ABANICOS DE
BRUNO CUADROS
BARCELONA
Rambla de San José, 2; Llano de la Boquería, y Cardenal Casañas, 1.
Especialidad en abanicos de costumbres españolas y toros.

PASTA PARA SOPA
(Fábrica de).

BAGET (JOSÉ), *fábrica de purés para sopa y salsa universal en paqueterías. La primera en España. Exportación á provincias y Ultramar.* Reus.

PELETERÍA

PELETERÍA
DE
LUIS VAZQUEZ
Y
FABRICA DE PLUMEROS
Espoz y Mina, 9.
MADRID
Casa especial en conservación de pieles durante el verano.
PRECIOS MÓDICOS

PERFUMERIA

LA CRUZ DEL CAMPO, Oriente, 111, Sevilla.—*Gran fábrica de jabones de tocador y perfumería.—Siempre laureada.—Gran premio.—Hors Concours.*
Precios económicos.
Oriente, núm. 111. Sevilla.

PERIÓDICO

El Cantábrico. *Director,* D. José Estrañi. *Diario independiente. El de más circulación de la provincia. Santander.*

PIANOS

AYNÉ (Juan)
Fernando VII, 51 y 53, y Call, 22
BARCELONA
PIANOS SUPERIORES
ARMONIUMS ALEXANDRE
LOS MEJORES QUE SE CONOCEN
MÚSICA
INSTRUMENTOS
PRECIOS BARATÍSIMOS

PIANOS (Fábrica de).

LUIS PIAZZA, *único sucesor de* **Cayetano Piazza**, *fábrica de pianos y armoniums,* Rioja, 8, y Feria, 170 (Sevilla).

PIMIENTO MOLIDO
(Expendedor de).

PEDRO ANTONIO CANO NORTES, Espinardo (provincia de Murcia).—*Exportador de pimiento molido y frutos del país para la Península y Extranjero.*

PLOMOS

SOCIEDAD ANÓNIMA
Plomos y estaños laminados. Valmaseda. *Fábrica de papel de estaño de toda clase. La única de su clase en España. Dirección telegráfica:* PLOMOS-VALMASEDA.

QUINCALLERÍA

Benigno Piquero.—Gijón (Asturias).—*La casa de más novedades en el artículo de quincalla fina, perfumería, juguetes, electricidad, bronces. Artículos fotográficos. Novedades en vajilla de loza inglesa y porcelana de Limoges.*

RAMOS Y PALMAS

Alonso Blasco (Agustín), Mayor Villa, Elche (Alicante).—*Ramos ó palmas blancas para Semana Santa. Se remiten á todos puntos de España y del Extranjero, en la cantidad que se desee, á precios reducidos.*

RELOJERIAS

RELOJERÍA SUIZA
de JERONIMO CRON
Correo, 4, SANTANDER
Completo surtido en relojería.—Objetos especiales para regalo con recuerdos de Santander.

RELOJERÍA DE JUDERIAS. Coso, 68, Zaragoza.—*Casa fundada en 1866. Relojes de varias clases y reparaciones de los mismos.*

RESTAURANTS

Cognac Pedro Domecq, Jerez de la Frontera.

SEGUROS

Banco Vitalicio de España.—*La Previsión y Banco Vitalicio de Cataluña.—Compañías de Seguros sobre la Vida, reunidas.—Representaciones en toda España.—Domicilio social:* Calle Ancha, 64, Barcelona.

MARTINEZ (ISIDRO).—*La Unión y El Fénix Español, seguros contra incendios y sobre la vida,* Francos, 69 (Sevilla).

Previsión Española (La), *compañía de seguros contra incendios. Domicilio social en Sevilla, casa de su propiedad:* calle de Orfila, 9. —*Director general,* Señor D. Ramón María Ferrero de Andrade.

TAPONES DE CORCHO

(Fábrica de).

Gran fábrica de tapones de corcho de Pedro Fernández, Estepona (provincia de Málaga).—*Especialidad en tapones finos para botillería. Expediciones a todos puntos.—Pídanse precios y condiciones.*

TORNILLOS (Fábrica de).

Para tirafondos, escarpias, tornillos, remaches, etcétera, etc., pídanse catálogos á Clavetería **La Flecha.** Apartado 54, Bilbao.

TRASPORTES

(Agencia de).

Agencia **LA UNIVERSAL** de **Antonio Lluch**, *fundada en* 1862. Barcelona, Princesa, 42, Port-Bou-Cerbère (frontera francoespañola).—*Transportes generales, camionajes, tránsitos y aduanas; precios alzados de transportes y derechos; corresponsales en España y en el Extranjero.*

VIDES AMERICANAS

(Cultivo de).

VIDES AMERICANAS *resistentes á la filoxera.—Grandes viveros.*—**Centro vitícola ampurdanés Malleu, Barneda y Llonch.** Figueras (Gerona). —*Pídanse catálogo y folletos descriptivos.*

VINOS (Almacenistas, cosecheros y exportadores de).

GONZÁLEZ BYASS & C.º
LIMITED
JEREZ DE LA FRONTERA
Propietarios de viñas en los mejores pagos. Exportación de vinos. Fabricación de **COGNAC JEREZANO.** *Casas en Londres y Oporto. Bodegas propias en Jerez, Sanlúcar, Montilla y Puerto-Real.*

VINOS DE RIOJA
MARQUES DE TERAN
DEPOSITARIO
MARTINEZ LACUESTA
HARO

Está probado que la casa de
EUSEBIO LÓPEZ JIMÉNEZ
de **Valdepeñas**, *es la que mejores vinos finos de mesa tiene. Pedidlo en tabernas y cafés y os convenceréis.*

PEREZ (TELESFORO P.).—*Grandes almacenes de vinos.—Medalla de plata en la Exposición de 1895.* Norte, 9, 11 y 13, Logroño.

Ridruejo (Segundo).—*Cosechero-almacenista de los mejores* **VINOS MANZANILLA** *de esta comarca.* — Santo Domingo, 27, y Siete Revueltas, Sanlúcar de Barrameda.

GABRIEL RUIZ CANELA, *sucesor de* José R. Cana, *proveedor de la Real Casa. Cosechero-almacenista de vinos finos de los «Moriles». Soleras especiales para embotellados. Cosechero de aceites.* Lucena (Córdoba).

Vinos finos de Jerez y Sanlúcar. Juan Ruiz del Río, *propietario de la marca* **«VIUDA DE RUIZ DE MIER».**—*Bodegas:* Calle Ferrocarril, núms. 14 y 16, Jerez de la Frontera. *Proveedor de la Real Casa, premiados con la Medalla de Oro en la Exposición Marítima Nacional de Cádiz 1887 y con la de Plata en la Exposición Universal de Barcelona* 1888.

NUESTRO PORVENIR

¿Cómo se regenerará España?

Los pueblos se rediman por la derrota tanto como se engrandecen por el triunfo. Lo que importa ahora es trabajar. Lo que interesa es que no colaboremos todos en la empresa insensata, tan insensata como la de la guerra, de deprimir el espíritu nacional. Lo que importa es que soplemos en las cenizas, y *de ellas saldrá el rescoldo, el calor de nuestra regeneración. Lo que hace falta es que no* fiemos la salvación á un hombre, sino que juremos salvarnos con el esfuerzo colectivo: que cada uno se regenere á sí mismo; se haga superior en virtud y en energía, en voluntad y en acción, y España quedará regenerada como recorrió, tras el Guadalete, el largo camino que le condujo á la conquista de Granada y al descubrimiento del Nuevo Mundo. JOSÉ ECHEGARAY.

-o-

Lo único que puede afirmarse es que estamos ante un pueblo inerte, falto de ideales, ó porque no los encuentra en sí mismo, ó porque no los descubre en los que se le ofrecen como redentores, ó por ambas cosas á la vez. Nuestra situación es idéntica á la del que siente el golpe de un proyectil. En el primer momento no sabe lo que pasa, y lo mismo puede caerse por estar herido mortalmente como incorporarse y echar á andar. AURELIANO LINARES RIVAS.

-o-

De desear sería que surgiera vigorosa la nación, y en su iniciativa y en su esfuerzo buscase la nueva política que su desventurada situación exige. FRANCISCO PI Y MARGALL.

-o-

El remedio no ha de venir por el lado de los fracasados ni siguiendo la corriente que ha traído el fracaso. El remedio vendrá buscando el aumento de las fuerzas productivas del país. El fin es más económico que político, como que es fuerza nacional y no fuerza de partido. Sintetizando mi opinión, y partiendo del supuesto necesario de que esto no puede continuar así, he de afirmar que hacen falta gobiernos liberales, no de nombre, sino de hecho. Si así se hace, España se restablecerá sin conmociones. *Si así no se hace, también se reorganizará, porque la parte viva y que trabaja en España no* se resigna á la muerte. PABLO IGLESIAS.

-o-

La obra de la regeneración de la patria no se hará por ensalmo y al conjuro de una voz ó de una voluntad. Será lenta tarea de muchos años. Hay que sembrar, porque si no jamás se recogerá el fruto. Y como el *Cándido* de Voltaire, tras las desdichas sufridas, mirando tan sólo á la península, olvidando aventuras, despidiéndonos de las colonias por mucho tiempo, hay que decir, fiando toda redención al trabajo y á la enseñanza, dedicándonos por entero á la juventud política sin mancha: «Cultivemos nuestro jardín». LAUREANO FIGUEROLA.

-o-

La cuestión es tan grave que para remediarla no sirven paliativos. Un resfriado se cura con flor de malva. Una pulmonía sólo se puede curar con cantáridas y sangrías. Y de eso, de cantáridas y de sangrías, está necesitado el cuerpo de España, si es que estamos decididos á salvarla, y si es que no se ha de perder ese cuerpo tan sagrado y también su alma que se nos antojaba inmortal.

DUQUE DE TETUÁN.

-o-

La regeneración de España no vendrá, no puede venir de los ya juzgados y condenados. Se necesita una renovación total de toda la política: la vida no se engendra de lo que está muerto.

GUMERSINDO DE AZCÁRATE.

-o-

No hay más que dos soluciones: ó aprender del vencedor poniéndonos en camino de salvación, como hizo Francia después de la guerra, ó perdurar en estos males para convertirse en Polonia, botín de Europa. La guerra es ciencia y es capital. Ni una ni otra cosa tuvimos, y por eso sucumbimos. La regeneración en la paz es idea y es trabajo. Y ambas cosas sólo se pueden tener llamando al pueblo á que diga su voluntad. NICOLÁS SALMERÓN.

-o-

Nuestro deber está en trabajar con todos nuestros ánimos, con todas nuestras fuerzas para que surja viva y potente la energía colectiva que nos redima, y regenere, y salve, y honre. Mas si eso no fuera posible, preferible es todo á la horrible perspectiva de la ruina por consunción, al languidecimiento progresivo de la anemia, de una desaparición que ya se habría consumado si ocupásemos el centro de Europa. No olvidemos la poesía del alma, sin la cual no hay fe, sin la cual no hay esperanza, sin la cual no hay naciones, porque no hay hombres que las gobiernen, y las salven, y las honren.

JOSÉ FERNANDO GONZÁLEZ.

Más hace el que quiere que no el que puede.

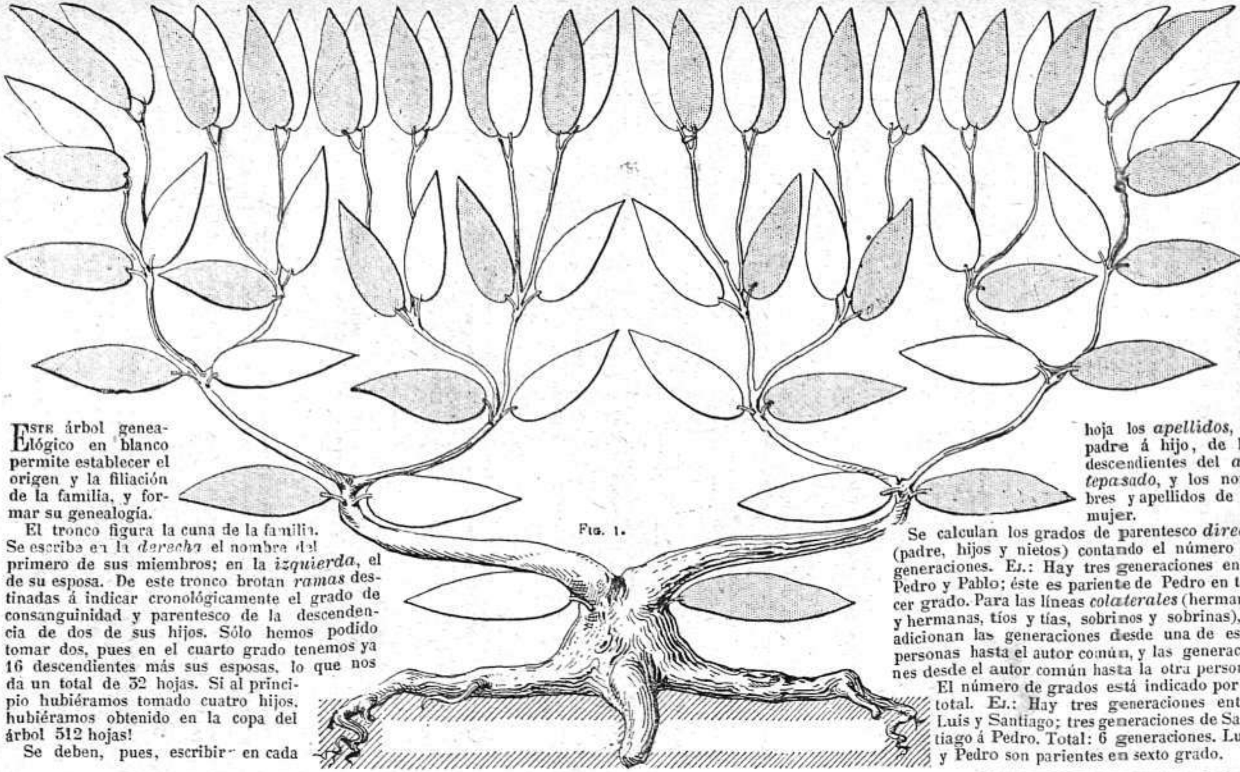


Fig. 1.

Este árbol genealógico en blanco permite establecer el origen y la filiación de la familia, y formar su genealogía.

El tronco figura la cuna de la familia. Se escribe en la *derecha* el nombre del primero de sus miembros; en la *izquierda*, el de su esposa. De este tronco brotan *ramas* destinadas á indicar cronológicamente el grado de consanguinidad y parentesco de la descendencia de dos de sus hijos. Sólo hemos podido tomar dos, pues en el cuarto grado tenemos ya 16 descendientes más sus esposas, lo que nos da un total de 32 hojas. Si al principio hubiéramos tomado cuatro hijos, hubiéramos obtenido en la copa del árbol 512 hojas!

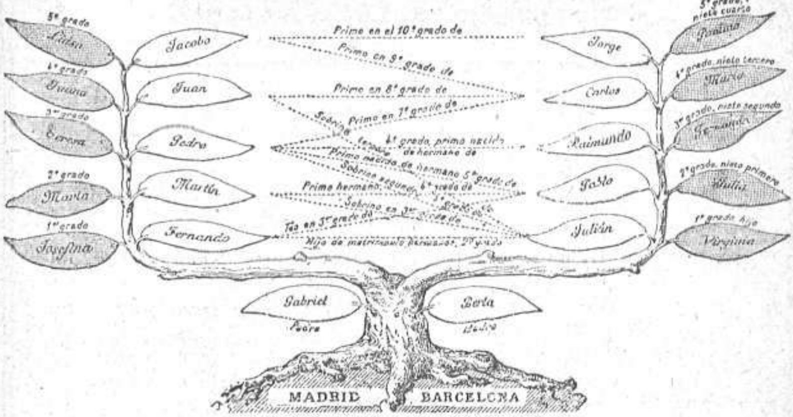
Se deben, pues, escribir en cada hoja los *apellidos*, de padre á hijo, de los descendientes del *antepasado*, y los nombres y apellidos de su mujer.

Se calculan los grados de parentesco *directo* (padre, hijos y nietos) contando el número de generaciones. Ej.: Hay tres generaciones entre Pedro y Pablo; éste es pariente de Pedro en tercer grado. Para las líneas *colaterales* (hermanos y hermanas, tíos y tías, sobrinos y sobrinas), se adicionan las generaciones desde una de estas personas hasta el autor común, y las generaciones desde el autor común hasta la otra persona.

El número de grados está indicado por el total. Ej.: Hay tres generaciones entre Luis y Santiago; tres generaciones de Santiago á Pedro. Total: 6 generaciones. Luis y Pedro son parientes en sexto grado.

Fig. 2.

CUADRO GENEALÓGICO INDICANDO LOS GRADOS DE PARENTESCO



Las hojas blancas son la línea directa, las grises indican los enlaces

CRÓNICA DE LA FAMILIA

Nacimiento ....

Destete ....

Primer diente ....

Primera palabra ....

Primer paso ....

Talla de los padres ....

Peso de los padres ....

Vacuna ....

Talla de los hijos ....

Peso de los hijos ....

Vacuna ....

Bautismo ....

Primera comunión ....

Bodas ....

Aniversarios ....

Días que se celebran ....

Memento ....

CRÓNICA DE LA FAMILIA

EL AÑO 1900

(CUARTO DESPUES DEL BISIESTO, 365 DIAS; 52 SEMANAS Y UN DIA)

Años no bisiestos *(febrero tiene 28 días)*: 1890, 91. 93. 94. 95, 97, 98, 99; 1900, 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10.

Años bisiestos *(febrero tiene 29 días)*: 1892, 1896, 1904, 1908.

La Cronología para 1900.—El año religioso y civil para 1900.—Concordancia de los calendarios en 1900.—Calendario perpetuo.—El año astronómico para 1900.—Cómo leer nuestros mapas celestes.—Hora de la pleamar en una playa cualquiera de España ó Portugal.

LA CRONOLOGÍA PARA 1900

EL AÑO 1900 *de la era vulgar (que principia con el nacimiento de J.-C. en el Calendario Gregoriano, establecido en octubre de 1582, el único legal desde 1806) corresponde al año:*

6613 del periodo Juliano de Scaliger, que comprende todos los tiempos históricos.
5900 de la creación del mundo, según los cálculos basados sobre los libros sagrados.
5660 del Calendario Judío moderno, que ha empezado el martes 5 de septiembre de 1899. El año 5661 empieza el lunes 24 de septiembre de 1900.
4244 desde el diluvio universal. Usserio aumenta esta cifra en cuatro años.
2778 de la fundación de Cartago.
2676 de las Olimpiadas. El cuarto año de la 669.ª Olimpiada empieza en julio de 1900.
2653 de la fundación de Roma.
2647 desde la era de Nabonasar.
1900 del Calendario Juliano ó ruso, que empieza el viernes 13 de enero.
1867 de la muerte de Jesucristo.
1830 de la destrucción de Jerusalem.
1317-1318 de la Hégira. El año 1317 ha empezado el viernes 12 de mayo de 1899. El año 1318 empieza el martes 1.º de mayo de 1900, según el uso de Constantinopla.
804 de la primera Cruzada.
428 de la impresión del primer Almanaque.
408 del descubrimiento de América por Cristóbal Colón.
383 de la reforma de Lutero.
370 de la confesión de Augsburgo.
111 de la primera Revolución francesa.
108-109 del Calendario Republicano francés. El año 108 ha empezado el 23 de septiembre de 1899. El año 109 empezará el 23 de septiembre de 1900.
62 del establecimiento del telégrafo.
60 del empleo de los sellos de correos.
24-25 de la restauración de la Monarquía española.
23 del descubrimiento del teléfono.

Comienzo de las Estaciones.

HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL	HEMISFERIO BOREAL		HEMISFERIO AUSTRAL
Primavera	21 marzo á 1 h. 24 m. m.	**Otoño.**	**Otoño.**	23 sept. á 0 h. 5 m. t.	**Primavera**
Verano.	21 junio á 9 h. 25 m. n.	**Invierno.**	**Invierno.**	22 dic. á 0 h. 27 m. m.	**Verano.**

Meses de 31 días.—Enero, marzo, mayo, julio, agosto, octubre, diciembre.

Mitad del año.
2 de julio á las 12 del día.

Meses de 30 días.—Abril, junio, septiembre, noviembre.
Mes de 28 días.—Febrero.

El año comienza el lunes 1.º de enero y termina el lunes 31 de diciembre.

Los dias más largos del año.

FECHAS	SOL		DURACIÓN del crepúsculo.		DURACIÓN			
	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
19 junio.	4 h. 29 m.	7 h. 33 m.	38 m.	2 h. 9 m.	15 h. 4 m.	8 h. 56 m.	14 h. 26 m.	8 h. 18 m.
20 —	4 29	7 33	38	2 9	15 4	8 56	14 26	8 18
21 —	4 30	7 33	38	2 9	15 3	8 57	14 25	8 19

Los días más cortos del año.

FECHAS	Sale.	Pónese.	Civil.	Astro.º	Día solar.	Noche solar.	Día civil.	Noche civil.
20 diciembre. . . .	7 h. 20 m.	4 h. 36 m.	36 m.	1 h 43 m.	9 h. 16 m.	14 h. 44 m.	9 h. 52 m.	15 h. 20 m.
21 —	7 20	4 36	36	1 43	9 16	14 44	9 52	15 20
22 —	7 20	4 37	36	1 43	9 17	14 43	9 53	15 19

Fiestas movibles de 1900 á 1910.

Años.	Aureo número	Epacta.	Ceniza.	Pascua.	Ascensión	Pentecostés.	1er domingo de Adviento.	Ciclo solar.	Indicción.	Letra dom.
1900	1	29	28 febrero	15 abril.	24 mayo.	3 junio.	2 diciembre.	5	13	G
1901	2	10	20 —	7 —	16 —	26 mayo.	1.º —	6	14	F
1902	3	21	12 —	30 marzo.	8 —	18 —	30 noviembre.	7	15	E
1903	4	2	25 —	12 abril.	21 —	31 —	29 —	8	1	D
1904	5	13	16 —	3 —	12 —	22 —	27 —	9	2	CB
1905	6	24	8 marzo.	23 —	1.º junio.	11 junio.	3 diciembre.	10	3	A
1906	7	5	28 febrero	15 —	24 mayo.	3 —	2 —	11	4	G
1907	8	16	13 —	31 marzo.	9 —	19 mayo.	1.º —	12	5	F
1908	9	27	4 marzo.	19 abril.	28 —	7 junio.	29 noviembre.	13	6	ED
1909	10	8	24 febrero	11 —	20 —	30 mayo.	28 —	14	7	C
1910	11	19	9 —	27 marzo.	3 —	15 —	27 —	15	8	B

EL AÑO RELIGIOSO PARA 1900

El año católico romano.

CÓMPUTO ECLESIÁSTICO PARA FIJAR LA ÉPOCA DE LA FIESTA DE PASCUA DE RESURRECCIÓN

Las fiestas de la Iglesia Católica Romana son *fijas* las unas, es decir, que siempre tienen lugar la misma fecha, y hay otras que son *movibles*, es decir, dependientes de la Pascua de Resurrección.

Aureo número.	I
Epacta.	29
Ciclo solar.	5
Indicción romana.	13
Letra dominical.	G

En el cuadro adjunto, las fiestas movibles van de *cursiva*.

Fiestas fijas y movibles.

ENERO

1. La Circunc. del Señor.
6. Adoración de los Reyes.
14. El Dulce Nombre de Jesús.
23. San Ildefonso, días de S. M. el Rey.

FEBRERO

2. Purif. de Ntra. Señora.
11. *Domingo de Septuagésima.*
18. *Sexagésima.*
25. *Quincuagésima.*
28. *Ceniza.*

MARZO

4. 1.er *Domingo de Cuaresma.*
7, 9 y 10. *Cuatro témporas.*
11 y 18. 2.º y 3.º *Domingos de Cuaresma.*
19. San José.
25. Anun. de Ntra. Señora.

ABRIL

1. *Domingo de Pasión.*
6. *Viernes de Dolores.*
8. *Domingo de Ramos.*
13. *Viernes Santo.*
15. *Pascua de Resurrección.*
22. *Cuasimodo.*

MAYO

2. Fiesta nacional.
15. S. Isidro, labrador, patrón de Madrid.
17. Cumpleaños de Su Majestad el Rey D. Alfonso XIII.
21, 22 y 23. Letanías.
24. *Ascensión.*

JUNIO

3. *Pentecostés.*
6, 8 y 9. *Cuatro témporas.*
10. *Santísima Trinidad.*
14. *Santísimo Corpus Christi.*
22. *Sagrado Corazón de Jesús.*
24. S. Juan Bautista.
29. San Pedro y San Pablo.

JULIO

1. La Preciosa Sangre.
2. La Visitación.
16. Nuestra Señora del Carmen.
21. Cumpleaños de Su Majestad la Reina Regente doña María Cristina.
24. Días de S. M. la Reina Regente D.ª María Cristina.
25. Santiago, apóstol.

AGOSTO

6. La Transfiguración del Señor.
15. Asunción de Nuestra Señora.
19. S. Joaquín.
29. Degollación de S. Juan.

SEPTIEMBRE

8. Natividad de la Virgen.
14. Exaltación de la Santa Cruz.
19, 20 y 22. *Cuatro témporas.*

OCTUBRE

7. *N.ª S.ª del Rosario.*

NOVIEMBRE

1. Todos los Santos.
2. Conmemoración de los fieles difuntos.
21. Presentación de Nuestra Señora.

DICIEMBRE

2. 1.er *Domingo de Adviento.*
8. Purísima Concepción.
9. 2.º *Domingo de Adviento.*
16. 3.er *Domingo de Adviento.*
19, 21 y 22. *Cuatro témporas.*
23. 4.º *Domingo de Adviento.*
25. Natividad de Nuestro Señor.

Se saca ánima.

11 de febrero. — 6, 17, 18 y 25 de marzo. — 6, 7 y 18 de abril. — 7 y 9 de junio.

Vigilias y ayunos.

14 abril (Resurrección, 15 abril).
23 mayo (Ascensión, 24 mayo).
2 junio (Pentecostés, 3 junio).
28 junio (San Pedro, 29 junio).
14 agosto (Asunción, 15 agosto).
31 octubre (Todos Santos, 1.º nov.)
24 diciembre (Natividad, 25 dic.).

El año protestante.

1.º *enero.*	Año nuevo.
1.º *abril.*	Pasión.
8 —	Ramos.
13 *abril.*	Viernes Santo
15 —	Pascua.
24 *mayo.*	Ascensión.
3 *junio.*	Pentecostés.
7 *nov.*	Fiesta de la Reforma.
25 *dic.*	Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.

El año ortodoxo ruso y griego.

$\frac{25}{6}$	*Diciemb. / Enero.*	Natividad.
$\frac{1}{13}$	*Enero.*	Comienzo del año.
$\frac{6}{18}$	*Enero.*	Teofanía (Epifanía).
$\frac{2}{14}$	*Febrero.*	Purificación.
$\frac{22}{6}$	*Febrero. / Marzo.*	Primer día de Cuaresma.
$\frac{9}{21}$	*Marzo.*	Los 40 mártires
$\frac{25}{6}$	*Marzo. / Abril.*	Anunciación.
$\frac{2}{15}$	*Abril.*	Ramos.
$\frac{7}{20}$	*Abril.*	Viernes mayor.
$\frac{9}{22}$	*Abril.*	Pascua.
$\frac{23}{5}$	*Abril. / Mayo.*	San Jorge y Santa Alejandra.
$\frac{9}{21}$	*Mayo.*	Tras. de las cenizas de S. Nicolás.
$\frac{12}{24}$	*Mayo.*	Coronacion del Czar.
$\frac{18}{31}$	*Mayo.*	Ascension.
$\frac{28}{10}$	*Mayo. / Junio.*	Trinidad.
$\frac{29}{11}$	*Mayo. / Junio.*	Espíritu Santo.
$\frac{29}{11}$	*Junio. / Julio.*	San Pedro y San Pablo.
$\frac{1}{13}$	*Agosto.*	1.er día de ayuno de Teotokos.
$\frac{6}{18}$	*Agosto.*	Transfiguración.
$\frac{15}{27}$	*Agosto.*	Rep. de Teotokos (Asunción).
$\frac{29}{10}$	*Agosto. / Septiem.*	Degollación de San Juan Bautista.
$\frac{8}{20}$	*Septiem.*	Natividad de la Virgen.
$\frac{14}{26}$	*Septiem.*	Exaltación de la Cruz.
$\frac{26}{8}$	*Septiem. / Octubre.*	Muerte de San Juan.
$\frac{1}{13}$	*Octubre.*	Patr. de Teotokos.
$\frac{22}{3}$	*Octubre. / Noviem.*	Santas Imágenes.
$\frac{21}{3}$	*Noviem. / Diciemb.*	Presentación de Teotokos.
$\frac{24}{6}$	*Noviem. / Diciemb.*	Santa Catalina.
$\frac{6}{18}$	*Diciemb.*	San Nicolás.

El año musulmán.

FECHAS TURCAS 1317	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1900	
Ramazán (calor ardiente). Ayuno de día. (30 días). . .	1	3	Enero.
	13-14 Días felices.	15-16	
	15 Hirkai-Cherif. Visita á la tumba del Profeta.	17	
	27 Aniversario de la venida del Corán, Kadir-Guedjessi. . .	29	
Chewal (29 días).	1 Bairam. Fin del Ramazán. . . .	2	Febrero.
	2 Fin del ayuno; rezos extraordinarios en las *mezquitas*. .	3	
	3 Fin de la fiesta Bairam. . . .	4	
	13-14-15 Días felices	14-15-16	
	17 Aniversario de la victoria del Monte Ohud.	18	
	21 Escisión de la luna.	22	
Zilcadé (desc). (30 días).	1	3	Mzo.
	13-14-15 Días felices	15-16-17	
Zilhidjé (Peregrinación). (30 días).	1	2	Abril.
	10 Curbán Bairam. Sacrificio de los corderos.	11	
	13-14-15 Días felices.	14-15-16	
	18 Fiesta del Estanque.	19	
	23 Fiesta de la Paz.	24	
1318			
Muharem (sagrado) Treguas. (30 días).	1 Año nuevo (Aid-el-Riachad).	1	Mayo.
	10 Ashura (ayuno riguroso). . .	10	
	13-14-15 Días felices	13-14-15	
Sefer (29 días). . .	1	31	
	13-14-15 Días felices	12-13-14	Jn.
	28 Advenimiento del Sultán. . .	27	

FECHAS TURCAS 1318	FIESTAS Y SIGNIFICADO	FECHAS GREGOR. 1900	
Rebi-ul-Ewel (1.ª primavera). (30 días). . .	1 Rebí I.	29	Jn.
	12 Mevlud. Nac. de Mahoma. .	10	Julio.
	13-14-15 Días felices.	11-12-13	
	23 Muerte de Mahoma.	21	
Rebi-ul-Airhk (2.ª primavera). (29 días).	1 Rebí II.	29	
	13-14-15 Días felices.	10-11-12	Ag.
Djemazi-ul-Ewel (Primeras heladas). (30 días). . .	1 Djemazi I.	27	
	9 Nacimiento de Alí.	4	Sept.
	13-14 Días felices.	8-9	
	15 Muerte de Alí.	10	
	20 Toma de Constantinopla. . .	15	
Djemazi-ul-Airhk (Segundas heladas). (29 días). . .	1 Djemazi II.	26	
	13-14-15 Días felices.	8-9-10	Oct.
Redjeb (respeto) (30 días).	1	25	
	13-14 Días felices.	6-7	Nov.
	15 Concepción del Profeta. . . .	8	
	27 Miradj-Guedjessi (huída de Mahoma).	20	
	27 Ascensión de Mahoma al cielo sobre el caballo Borak. .	20	
Chabán (brote de los árboles). (29 días). . .	1	24	
	13-14 Días felices.	6-7	Dic.
	15 Berat-Guedjessi (examen de conciencia). (Alcorán en totalidad ha bajado del cielo)	8	
	16 Nacimiento del Sultán.	9	
Ramazán	1.	23	

El calendario de Túnez para 1900 es absolutamente igual al calendario de Constantinopla. El año 1317 empieza el 12 de mayo de 1899; concluye el 2 de mayo de 1900; su duración es de 355 días.

El año israelita.

FECHAS ISRAELITAS Año 5660.		FECHAS GREGORIANAS Año 1900.
1 *Schebat*.	30 días.	1 enero.
1 *Adar*. . .	29 días.	31 —
14 —	Pequeño Purim.	13 febrero.
1 *Veada*.	. . . .	2 marzo.
13 —	Taanit-Esther. — Ayuno de Esther.	14 —
14 —	Purim (Fiesta de las Suertes).	15 —
15 —	Suzán Purim.	16 —
1 *Nissán*. .	30 días.	31 —
13 —	Rec. de la levadura. . . .	12 abril.
14 —	Víspera de Pascua. . . .	13 —
15 —	Pesah.—Pascua *.	14 —
16 —	— 2.º día. — Fiesta de los Azimos *.	15 —
21 —	— 7.º día.	20 —
22 —	— 8.º día. — Pascua cerrada.	21 —
1 *Iyar*. . . .	29 días.	30 —
18 —	33.º día del Omer.	17 mayo.
1 *Siwán*. . .	30 días.	29 —
5 —	Vigilia de Schabuot. . .	2 junio.
6 —	Schabuot.--Pentecostés *	3 —
7 —	— 2.º día *. . . .	4 —
1 *Tamuz*. .	29 días.	28 —
18 —	Taanit.—Ayuno.—Toma de Jerusalem.	15 julio.
1 *Ab*. . . .	30 días.	27 —
10 *Ab*.	Ayuno.--Destrucción del Templo.	5 agosto.
1 *Elul*. . . .	29 días.	26 —
29 —	Vigilia de Rosch-Haschana.	23 sept.
Año 5661.		
1 *Tischri*. .	30 días.--Rosch-Haschana *.—Año nuevo. . .	24 —
2 —	2.º día *.	25 —
3 —	Ayuno de Guedaliah. . .	26 —
9 —	Vigilia de Kipur.	2 octubre
10 —	Yom Kipur.— Ayuno del Gran Perdón *.	3 —
14 —	Vigilia de Sucot.	7 —
15 —	Sucot.—Fiesta de las Cabañas *.	8 —
16 —	— 2.º día *.	9 —
21 —	Hoschana Raba *.	14 —
22 —	Schemini Atzeret.--Fiesta del Cierre *.	15 —
23 —	Sim'hat Torah. — Fiesta de la Ley *.	16 —
1 *Heschván*.	29 días.	24 —
1 *Kislev*. . .	29 días.	23 noviem.
25 —	Hanucah. — Dedicación del Templo.	17 diciem.
1 *Tebeth*. . .	29 días.	23 —

Las fiestas marcadas con una estrella (*) son de rigurosa observancia.

Año de muchas endrinas, pocas hacinas.

El cuadro adjunto, que da la concordancia de los calendarios para el 1.º del mes, permite deducir sin dificultad la concordancia de los calendarios para un día cualquiera.

EJEMPLO.—*Busquemos la Pascua israelita, que cae el 15 nissan. El 1.º nissan = 31 de marzo (C. G.) = 18 marzo (C. J.) = 10 germinal (C. R.) = 29 zilcadé (C. M.).—El 15 nissan, catorce días después, corresponde al 12 + 14 = 14 de abril (C. G.) ó al 18 + 14 = 1.º de abril (C. J.) ó al 10 + 14 = 24 germinal (C. R.) ó en fin al 29 + 14 = 13 zilhidjé (C. M.).*

OTRO EJEMPLO.—*El domingo de Pascua, 15 de abril (C. G.), un día después del 14 de abril, corresponde al 1 + 1 = 2 de abril (C. J.), al 24 + 1 = 25 germinal (C. R.), al 15 + 1 = 16 nissan (C. I.) y en fin al 13 + 1 = 14 zilhidjé (C. M.).*

CALENDARIO GREGORIANO (usado en España y casi toda Europa).	CALENDARIO JULIANO (usado en Rusia, Grecia, etc.).	CALENDARIO REPUBLICANO (no usado desde 1806).	CALENDARIO ISRAELITA (usado por los judíos).	CALENDARIO MUSULMÁN (usado en Turquía y por los árabes).
Año 1900.	Año 1899	Año 108.	Año 5660.	Año 1317
L. 1.º enero.	20 diciembre.	11 nivoso.	1.º Schebat.	28 Chabán.
Mi. 3 —	22 —	13 —	3 —	1.º Ramazán.
S. 13 —	1.º enero 1900.	23 —	13 —	11 —
D. 21 —	9 —	1.º pluvioso.	21 —	19 —
Mi. 31 —	19 —	11 —	1.º Adar.	29 —
J. 1.º febrero.	20 —	12 —	2 —	30 —
V. 2 —	21 —	13 —	3 —	1.º Chewal.
Ma. 13 —	1.º febrero.	24 —	14 —	12 —
Ma. 20 —	8 —	1.º ventoso.	21 —	19 —
J. 1.º marzo.	17 —	10 —	30 —	28 —
V. 2 —	18 —	11 —	1.º Veadar.	29 —
S. 3 —	19 —	12 —	2 —	1.º Zilcadé.
Mi. 14 —	1.º marzo.	23 —	13 —	12 —
J. 22 —	9 —	1.º germinal.	21 —	20 —
S. 31 —	18 —	10 —	1.º Nissán.	29 —
D. 1.º abril.	19 —	11 —	2 —	30 —
L. 2 —	20 —	12 —	3 —	1.º Zilhidjé.
S. 14 —	1.º abril.	24 —	15 —	13 —
S. 21 —	8 —	1.º floreal.	22 —	20 —
L. 30 —	17 —	10 —	1.º Iyar.	29 —
Ma. 1.º mayo.	18 —	11 —	2 —	1.º Muharem 1318.
L. 14 —	1.º mayo.	24 —	15 —	14 —
L. 21 —	8 —	1.º pradial.	22 —	21 —
Ma. 29 —	16 —	9 —	1.º Siwán.	29 —
J. 31 —	18 —	11 —	3 —	1.º Sefer.
V. 1.º junio.	19 —	12 —	4 —	2 —
J. 14 —	1.º junio.	25 —	17 —	15 —
Mi. 20 —	7 —	1.º mesidor.	23 —	21 —
J. 28 —	15 —	9 —	1.º Tamuz.	29 —
V. 29 —	16 —	10 —	2 —	1.º Rebi I.
D. 1.º julio.	18 —	12 —	4 —	3 —
S. 14 —	1.º julio.	25 —	17 —	16 —
V. 20 —	7 —	1.º termidor.	23 —	22 —
V. 27 —	14 —	8 —	1.º Ab.	29 —
D. 29 —	16 —	10 —	3 —	1.º Rebi II.
Mi. 1.º agosto.	19 —	13 —	6 —	4 —
Ma. 14 —	1.º agosto.	26 —	19 —	17 —
D. 19 —	6 —	1.º fructidor.	24 —	22 —
D. 26 —	13 —	8 —	1.º Elul.	29 —
L. 27 —	14 —	9 —	2 —	1.º Djemazi I.
S. 1.º septiembre	19 —	14 —	7 —	6 —
V. 14 —	1.º septiembre.	27 —	20 —	19 —
Ma. 18 —	5 —	1 día complem.	24 —	23 —
D. 23 —	10 —	1.º vendim. 109.	29 —	28 —
L. 24 —	11 —	2 —	1.º Tischri 5661	29 —
Mi. 26 —	13 —	4 —	3 —	1.º Djemazi II.
L. 1.º octubre.	18 —	9 —	8 —	6 —
D. 14 —	1.º octubre.	22 —	21 —	19 —
Ma. 23 —	10 —	1.º brumario.	30 —	28 —
Mi. 24 —	11 —	2 —	1.º Heschvan.	29 —
J. 25 —	12 —	3 —	2 —	1.º Redjeb.
J. 1.º noviembre.	19 —	10 —	9 —	8 —
Mi. 14 —	1.º noviembre.	23 —	22 —	21 —
J. 22 —	9 —	1.º frimario.	30 —	29 —
V. 23 —	10 —	2 —	1.º Kislew.	30 —
S. 24 —	11 —	3 —	2 —	1.º Chabán.
S. 1.º diciembre.	18 —	10 —	9 —	8 —
V. 14 —	1.º diciembre.	23 —	22 —	21 —
S. 22 —	9 —	1.º nivoso.	30 —	29 —
D. 23 —	10 —	2 —	1.º Tebeth.	1.º Ramazán.

Cuadro de los signos y abreviaturas.

Fases de la Luna.

🌑 L. N. Luna nueva.	🌕 L. Ll. Luna llena.
☽ C. C. Cuarto creciente.	☾ C. M. Cuarto menguante.

☉ El Sol. **Planetas.**

Inferiores.	*Superiores.*		
☿ Mercurio.	♂ Marte.	♃ Júpiter.	♅ Urano.
♀ Venus.	Plan. telesc.	♄ Saturno.	♆ Neptuno.

La Tierra ♁ y su satélite la Luna ☾

Abreviaturas.

h.	hora.	de tiempo	T. t. tarde.
m.	minuto.	de tiempo	N.e n. noche.
s.	segundo	de tiempo	N. norte.
			S. sur.
o	grado.	de arco	E. este.
'	minuto.	de arco	O. oeste.
"	segundo	de arco	★ estrella.
M. m.	mañana.		Mag. magnitud

Signos del Zodiaco.

1 ♈ Aries. . . .	0º	4 ♋ Cáncer. .	90º	7 ♎ Libra. . .	180º	10 ♑ Capricornio	270º
2 ♉ Tauro. . . .	30	5 ♌ Leo. . . .	120	8 ♏ Escorpio. .	210	11 ♒ Acuario. . .	300
3 ♊ Géminis. . .	60	6 ♍ Virgo. .	150	9 ♐ Sagitario	240	12 ♓ Piscis. . . .	330

El Sol, el Zodiaco y las Estaciones.

Elementos principales del ☉

Año trópico	*365 d. 5 h. 48 m. 46 s.*	Volumen	1.283.744 veces el de la ♁. 1.390.632 billones de kilóm. cúb.
Año sideral.	365 d. 6 h. 9 m. 9 s.		
Rotación solar.	25 d. 4 h. 29 m.	Semidiámetro verdadero. .	109 radios terrestres. 692.428 kilómetros.
Distancia media á la ♁	*23.280 radios terrestres.* 14.849.188 miriámetros.	Diámetro aparente sobre la bóveda celeste (valor medio).	32' 4".
Masa.	324.439 veces la de la ♁		

Entrada del sol ☉ en:		Estancia.		
Capricornio.	22 dic. 1899, 12 h. 41 m. N.	29 d.	10 h.	37 m.
Acuario. . .	20 en. 1900, 11 h. 18 m. M.	29	14	28
Piscis	19 feb. 1900, 1 h. 46 m. M.	29	23	38
Aries.	21 mar. 1900, 1 h. 34 m. M.	30	11	48
Tauro. . . .	20 abr. 1900, 1 h. 12 m. N.	30	23	50
Géminis. . . .	21 may. 1900, 1 h. 2 m. N.	31	8	23
Cáncer. . . .	21 jun. 1900, 9 h. 25 m. N.	31	10	56
Leo.	23 jul. 1900, 8 h. 21 m. M.	31	6	44
Virgo.	23 agos. 1900, 3 h. 25 m. N.	30	21	0
Libra.	23 sept. 1900, 0 h. 5 m. N.	30	8	35
Escorpio. . .	23 oct. 1900, 8 h. 40 m. N.	29	20	53
Sagitario. . .	22 nov. 1900, 5 h. 33 m. N.	29	12	54
Capricornio.	22 dic. 1900, 6 h. 27 m. M.			

Invierno (la declinación austral pasa de 23º 27' á 0º 0').
Duración. . . . . . 89 d. 0 h. 47. m.
Primavera (la declinación boreal pasa de 0º 0' á 23º 27').
Duración. . . . . . . 92 d. 19 h. 59 m.
Verano (la declinación boreal pasa de 23º 27' á 0º 0').
Duración. . . . . . . 93 d. 14. h. 45 m.
Otoño (la declinación austral pasa de 0º 0' á 23º 27').
Duración. . . . . . . 89 d. 18 h. 26 m.
Invierno.

Los eclipses de Sol y de Luna en 1900.

28 de mayo.—Eclipse total de Sol, visible en España.

Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 11 h. 58 m. de la mañana, tiempo medio civil de Madrid, en la longitud de 94º al O. de Madrid y latitud 10º N.

Principio del eclipse central para la Tierra en general: *á la 1 h. de la tarde, en la longitud de* 115º al O. de Madrid y latitud 18º N.

Eclipse central á medio día: á las 2 h. 42 m. de la tarde, en la longitud de 41º al O. de Madrid y latitud 45º N.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 4 h. 19 m. de la tarde, en la longitud de 35º al E. de Madrid y latitud 25º N.

Fin del eclipse para la Tierra en general: á las 5 h. 21 m. de la tarde, en la longitud de 16º al E. *de Madrid y latitud 18º N.*

Este eclipse ofrece particular interés para nuestra Península, y sus circunstancias principales en varios lugares de España y Portugal son las que se expresan en el cuadro de la página siguiente.

13 de junio.—Eclipse parcial de Luna, visible en España.

Primer contacto de la Luna con la penumbra de la Tierra: á la 1 h. 1 m. de la madrugada, tiempo medio civil de Madrid.

Primer contacto con la sombra: á las 3 h. 8 minutos de la madrugada.

Medio del eclipse: á las 3 h. 13 m. de la tarde.

Ultimo contacto con la sombra: á las 3 h. 18 minutos de la madrugada.

Ultimo contacto con la penumbra: á las 5 horas 24 m. de la mañana.

Valor de la máxima fase ó parte eclipsada de la Luna, contada desde la parte austral del limbo, 0,002, tomando como unidad el diámetro de la Luna.

El primer contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta que dista 4º de su vértice austral, hacia Oriente, y 41º de su vértice inferior, hacia la izquierda (visión directa).

El último contacto de la sombra con la Luna se verificará en un punto del limbo de ésta que dista 1º de su vértice austral, hacia Occidente, y 37º de su vértice inferior, hacia la izquierda (visión directa).

22 de noviembre.—Eclipse anular de Sol, invisible en España.

Principio del eclipse para la Tierra en general: á las 4 h. 5 m. de la mañana, tiempo medio civil *de Madrid, en la longitud de 25º al E. de Madrid* y latitud 2º S.

Principio del eclipse central para la Tierra en general: á las 5 h. 12 m. de la mañana, por los 6º de longitud al E. de Madrid y los 6º de latitud S.

Eclipse central á medio día: á las 7 h. 8 m. de la mañana, en la longitud de 70º al E. de Madrid y la latitud 33º S.

Fin del eclipse central para la Tierra en general: á las 8 h. 58 m. de la mañana, hora de Ma*drid, en la longitud de* 139º al E. de Madrid y latitud 19º S.

Fin del eclipse para la Tierra en general: á las 10 h. 5 m. de la mañana, por los 121º de longitud al E. de Madrid y los 14º de latitud S.

Este eclipse será visible desde casi todo el Océano índico, región SE. de Africa y gran parte de la Australia y Archipiélagos Malasios.

Una mano la otra lava y las dos la cara.

DÍA 28 DE MAYO DE 1900

TIEMPO MEDIO ASTRONÓMICO DE CADA LOCALIDAD

LUGARES	PRIMER CONTACTO EXTERNO			PRIMER CONTACTO INTERNO			MEDIO DEL ECLIPSE			ÚLTIMO CONTACTO INTERNO			ÚLTIMO CONTACTO EXTERNO			MAGNITUD
	H	M	S	H	M	S	H	M	S	H	M	S	H	M	S	
Ferrol	2	8	50				3	26	29				4	56	55	0,935
Ovar (Portugal). .	2	8	57	3	27	12	3	27	56	3	28	40	4	58	59	Total.
Plasencia.	2	25	58	3	41	12	3	41	54	3	42	56	4	51	15	Total.
Navalmoral de la Mata.	2	27	14	3	44	10	3	44	52	3	45	34	4	53	54	Total.
San Fernando . .	2	27	36				3	46	4				4	55	14	0,912
Santander	2	32	52				3	48	8				4	55	50	0,905
Madrid.	2	56	51				3	53	10				5	1	3	0,980
Dos millas al SO. de Argamasilla de Alba	2	41	33	3	57	9	3	57	48	3	58	28	5	5	33	Total,
Murcia.	2	53	42				4	8	51				5	15	31	0,998
Cartagena	2	54	55				4	10	1				5	16	36	0.988
Valencia	2	55	59				4	10	24				5	16	42	0,975
Santa Pola. . . .	2	56	49	4	10	55	4	11	32	4	12	10	5	17	53	Total.
Barcelona.. . . .	3	7	22				4	19	40				5	24	50	0,905
Palma de Mall.ª.	3	11	55				4	24	24				5	29	8	0,946

HORA DE LA PLEAMAR EN UNA PLAYA CUALQUIERA

DE ESPAÑA Ó PORTUGAL

¿Cuál será la hora de la pleamar en Vigo el 15 de enero de 1900? La hora de la pleamar en Cádiz es 2 h. 7 de la mañana (véase pág. 27). Según el cuadro A, añadir 1 h. 19 á la hora de Cádiz: á 2 h. 7 añadir 1 h. 19; se obtiene 3 h. 26, hora de la pleamar de la mañana.

Para un punto de la costa que no figure en el cuadro tomar las horas de las playas intermedias; se encontrará con bastante aproximación el número que se debe agregar ó restar á la hora de Cádiz.

Las horas del cuadro (dadas por el *Almanaque Náutico*) son un término medio que cambia con el día de la luna; su empleo en algunos casos podrá exponer á una equivocación de una media hora.

A — **Horas á agregar á la hora de Cádiz.**

Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.	Unidad de altura.		h. m.
0,42	Málaga.. .	0 34	1,85	Bayona.. . .	0 19	1,60	Cedeira. . .	1 19	2,00	Santander .	1 04
1,50	Bonanza .	0 39	1,85	Vigo	1 19	1,40	El Barquero	0 34	1,85	Santoña. . .	1 04
1,90	Ayamonte	0 15	1,60	Marín. . . .	1 22	1,60	Ría Vivero .	1 04	1,80	Portugalete	0 49
1,60	Portimao.	0 04	1,90	Villagarcía.	1 04	1,90	Rivadeo. . .	1 04	1,80	Bermeo . . .	1 04
1,60	Setubal. .	0 14	1,70	Muros . . .	0 49	1,80	Avilés . . .	1 04	1,80	Lequeitio. .	1 04
1,80	Lisboa . .	0 34	1,90	Coruña . . .	0 45	1,90	Gijón	1 04	1,90	S. Sebastián	1 04
1,50	Oporto . .	0 34	1,90	Ferrol . . .	1 04	1,90	Comillas . .	1 04	2,10	Pasages. . .	1 24

Horas á restar de la hora de Cádiz.

0,60	Algeciras	0 07	0,95	Tarifa . . .	0 10	1,80	Rota	0 32	1,60	Huelva . . .	0 02

UNIDAD DE ALTURA DE CADIZ, 1,80.

El coeficiente dado para todos los días del año en el cuadro B da un medio sencillo para obtener la amplitud relativa (ó sea la diferencia entre la pleamar y bajamar) de la marea para toda la costa.

La comparación de dos coeficientes permite comprobar que siendo el 8 de julio por la mañana el coeficiente 0,46, el movimiento del mar será la mitad menos fuerte que el 17 de julio, en el cual el coeficiente es 0,92.

Para obtener la altura aproximada de la pleamar en un día cualquiera del año no hay más que buscar el coeficiente de la marea para este día (cuadro B) y multiplicarlo por la unidad de la altura del puerto.

EJEMPLO: ¿Cuál será la altura aproximada de la pleamar el día 1.º de agosto en Gijón? El coeficiente del 1.º de agosto (cuadro B) es 0,68; la unidad de altura de Gijón es 1,90; $0,68 \times 1,90 = 1^{m},29$, altura de la pleamar sobre el nivel medio (nivel constante que tendría el mar si no subiese ni bajase).

1900 COEFICIENTES DE LAS MAREAS TIEMPO CIVIL

B

Días...	ENERO Mañ.	ENERO Tarde.	FEBRERO Mañ.	FEBRERO Tarde.	MARZO Mañ.	MARZO Tarde.	ABRIL Mañ.	ABRIL Tarde.	MAYO Mañ.	MAYO Tarde.	JUNIO Mañ.	JUNIO Tarde.
1	0,85	»	1,04	1,08	»	1,06	1,15	1,12	0,98	0,95	0,76	0,72
2	0,89	0,93	1,10	1,10	1,11	1,15	1,09	1,04	0,91	0,85	0,68	0,65
3	0,96	0,97	1,09	1,06	1,17	1,16	0,98	0,92	0,79	0,74	0,61	0,57
4	0,98	0,97	1,01	0,95	1,14	1,10	0,84	0,76	0,68	0,62	0,54	0,51
5	0,96	0,94	0,88	0,80	1,04	0,97	0,68	0,60	0,55	0,50	0,48	0,46
6	0,91	0,86	0,72	0,64	0,89	0,80	0,52	0,46	0,46	0,45	0,44	0,44
7	0,82	0,77	0,57	0,50	0,71	0,62	0,41	0,38	0,40	0,39	0,44	0,45
8	0,71	0,65	0,45	0,42	0,54	0,47	0,37	0,38	0,40	0,42	0,47	0,49
9	0,61	0,57	0,41	0,42	0,41	0,38	0,41	0,45	0,44	0,48	0,52	0,56
10	0,54	0,52	0,46	0,51	0,37	0,38	0,49	0,53	0,52	0,56	0,60	0,63
11	0,52	0,53	0,55	0,60	0,41	0,44	0,58	0,62	0,61	0,64	0,66	0,70
12	0,55	0,58	0,65	0,69	0,49	0,56	0,66	0,70	0,68	0,72	0,74	0,77
13	0,62	0,66	0,74	0,78	0,62	0,67	0,74	0,78	0,75	0,77	»	0,80
14	0,69	0,72	»	0,81	0,71	0,75	0,81	0,83	0,80	»	0,82	0,83
15	0,75	»	0,83	0,84	0,80	0,83	»	0,84	0,81	0,82	0,85	0,85
16	0,77	0,78	0,85	0,86	»	0,84	0,85	0,86	0,82	0,82	0,85	0,85
17	0,80	0,81	0,85	0,84	0,85	0,87	0,85	0,84	0,81	0,80	0,83	0,80
18	0,81	0,81	0,82	0,79	0,88	0,87	0,81	0,78	0,77	0,75	0,78	0,76
19	0,80	0,78	0,77	0,74	0,85	0,84	0,75	0,72	0,73	0,70	0,73	0,71
20	0,75	0,73	0,71	0,67	0,82	0,79	0,68	0,64	0,67	0,63	0,68	0,66
21	0,70	0,67	0,63	0,58	0,74	0,70	0,59	0,54	0,60	0,59	0,64	0,63
22	0,63	0,59	0,53	0,48	0,65	0,60	0,50	0,48	0,59	0,59	0,62	0,63
23	0,55	0,52	0,43	0,40	0,55	0,50	0,47	0,48	0,60	0,62	0,65	0,67
24	0,48	0,44	0,39	0,40	0,45	0,42	0,51	0,56	0,66	0,69	0,70	0,73
25	0,42	0,41	0,43	0,48	0,41	0,42	0,63	0,70	0,72	0,77	0,75	0,77
26	0,41	0,43	0,56	0,64	0,45	0,51	0,77	0,84	0,80	0,84	0,80	0,81
27	0,47	0,52	0,74	0,83	0,59	0,68	0,90	0,95	0,87	0,89	»	0,82
28	0,57	0,64	0,92	1,00	0,76	0,85	0,99	1,01	»	0,90	0,83	0,83
29	0,72	0,79	»	»	0,93	1,00	1,02	1,02	0,91	0,90	0,82	0,81
30	0,87	»	»	»	1,06	»	»	1,04	0,89	0,87	0,80	0,78
31	0,94	0,99	»	»	1,10	1,13	0,98	0,95	0,84	0,80	0,76	0,73

Días...	JULIO Mañ.	JULIO Tarde.	AGOSTO Mañ.	AGOSTO Tarde.	SEPTIEMBRE Mañ.	SEPTIEMBRE Tarde.	OCTUBRE Mañ.	OCTUBRE Tarde.	NOVIEMBRE Mañ.	NOVIEMBRE Tarde.	DICIEMBRE Mañ.	DICIEMBRE Tarde.
1	0,76	0,73	0,68	0,65	0,56	0,52	0,49	0,44	0,47	0,49	0,58	0,61
2	0,69	0,65	0,61	0,57	0,46	0,42	0,41	0,39	0,54	0,59	0,65	0,69
3	0,62	0,58	0,53	0,48	0,39	0,38	0,40	0,44	0,66	0,73	0,74	0,78
4	0,55	0,51	0,44	0,41	0,38	0,41	0,49	0,56	0,80	0,86	0,82	0,86
5	0,48	0,45	0,39	0,39	0,46	0,53	0,64	0,72	0,93	0,98	0,89	0,92
6	0,43	0,43	0,40	0,42	0,61	0,70	0,80	0,89	1,01	1,04	0,94	»
7	0,43	0,44	0,47	0,54	0,79	0,87	0,97	1,04	»	1,06	0,94	0,94
8	0,46	0,48	0,60	0,66	0,95	1,02	1,09	»	1,06	1,05	0,94	0,92
9	0,52	0,57	0,73	0,80	»	1,07	1,12	1,13	1,01	0,97	0,89	0,86
10	0,62	0,67	0,87	»	1,11	1,14	1,13	1,11	0,92	0,86	0,82	0,78
11	0,72	0,77	0,94	1,00	1,15	1,14	1,07	1,02	0,79	0,73	0,73	0,68
12	»	0,82	1,04	1,07	1,11	1,06	0,96	0,89	0,67	0,60	0,63	0,58
13	0,86	0,90	1,08	1,08	0,99	0,92	0,81	0,72	0,55	0,51	0,54	0,51
14	0,93	0,94	1,07	1,04	0,83	0,75	0,64	0,57	0,47	0,44	0,48	0,45
15	0,95	0,97	0,99	0,93	0,66	0,58	0,51	0,46	0,43	0,43	0,44	0,43
16	0,96	0,95	0,86	0,78	0,51	0,46	0,42	0,40	0,45	0,47	0,45	0,45
17	0,92	0,88	0,71	0,63	0,42	0,40	0,41	0,43	0,50	0,54	0,47	0,49
18	0,83	0,77	0,56	0,51	0,42	0,44	0,46	0,51	0,56	0,59	0,52	0,56
19	0,72	0,67	0,48	0,46	0,48	0,54	0,55	0,59	0,63	0,67	0,60	0,64
20	0,62	0,58	0,47	0,49	0,60	0,65	0,63	0,67	0,70	0,72	0,68	0,71
21	0,55	0,53	0,52	0,56	0,69	0,73	0,71	0,74	0,75	0,78	0,75	0,78
22	0,54	0,56	0,61	0,65	0,76	0,79	0,78	0,81	0,79	»	»	0,80
23	0,59	0,62	0,70	0,75	0,82	0,84	0,83	»	0,80	0,81	0,83	0,85
24	0,65	0,68	0,79	0,81	»	0,85	0,83	0,83	0,82	0,81	0,86	0,86
25	0,72	0,76	»	0,83	0,85	0,86	0,83	0,83	0,80	0,78	0,86	0,86
26	0,79	»	0,84	0,85	0,85	0,84	0,81	0,79	0,75	0,73	0,84	0,81
27	0,81	0,82	0,86	0,85	0,82	0,79	0,77	0,74	0,70	0,67	0,78	0,75
28	0,82	0,82	0,84	0,82	0,76	0,72	0,71	0,67	0,65	0,62	0,72	0,70
29	0,81	0,81	0,80	0,77	0,68	0,63	0,63	0,59	0,60	0,57	0,67	0,64
30	0,80	0,78	0,73	0,69	0,58	0,54	0,54	0,50	0,56	0,56	0,62	0,60
31	0,75	0,72	0,65	0,60	0,49	0,44	0,48	0,47	0,58	0,61	0,59	0,60

Quien no se aventura no pasa la mar.

MANERA DE LEER NUESTROS MAPAS CELESTES

Los mapas celestes que damos para cada mes (véase pág. 26 y siguientes) son una reproducción en croquis del cielo, tal como se nos aparece el día 1.º de cada mes. Representan las estrellas de 1.ª, 2.ª, 3.ª y á veces 4.ª magnitud visibles en España.

Hasta el presente, el medio generalmente empleado para figurar el cielo consiste en formar mapas que hay necesidad de consultar colocándolos encima de uno, como mirando al techo. Hemos querido evitar este inconveniente, y en nuestros croquis la imagen pintoresca se acerca á la realidad aparente y da el aspecto del cielo. Estas ventajas compensan la diferencia de exactitud matemática. Nuestros croquis son guías que indican la colocación de las estrellas más hermosas.

Suponemos la bóveda celeste dividida en dos, y representando en hueco la bóveda sobre la cual aparecen las estrellas de toda una mitad del hemisferio. Por tanto, hay que volverse hacia el Norte para observar el primer mapa y hacia el Sur para observar el segundo.

El dibujante ha tenido cuidado de colocar en los dos croquis celestes de un mismo mes accesorios indicadores, tales como una valla, que están á la derecha del observador en el primer caso y á la izquierda en el segundo.

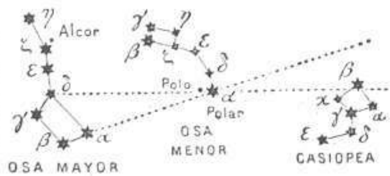


Fig. 3. —¿Cómo encontrar el Norte?

El Zenit.—Hay que hacer notar que el punto *Zenit* se debe suponer colocado inmediatamente sobre la cabeza del observador. No hemos puesto las estrellas exteriores á la curva del mapa, que deben ser consideradas como detrás del Zenit del observador y necesitan por consiguiente una traslación para ser observadas.

¿Dónde está el Norte?—Se sabe generalmente dónde está sensiblemente el N. Para hallar la Osa Mayor, cuando las estrellas brillan en el cielo, basta con buscar una constelación cuya forma se asemeje á la dibujada más arriba (fig. 3). Si no se sabe dónde está el N., cuando después de echar una ojeada rápida por el cielo se haya visto una constelación que se asemeje algo á un carro, se mirará bien si es la Osa Mayor.

La Osa Mayor.—Es notable por el mero hecho que se compone de estrellas muy visibles, de las cuales cuatro, α, β, γ, δ, están colocadas en forma de trapecio y las otras tres siguiendo una línea curva. Los que ven en este asterismo el carro de David consideran las estrellas α, β, γ, δ como las cuatro ruedas, siendo ε, ζ, η la lanza ó los tres caballos. Los que la consideran como una Osa forman la parte trasera del animal con α, β, γ, y la cola con ε, ζ, η y δ (ζ *Mizar*, árabe, es una de las más hermosas estrellas dobles; los que tienen buena vista pueden ver su compañera, pequeña estrella, llamada en árabe *Alcor*, es decir prueba, porque sirve para probar la intensidad de la vista; también se llama el *Cochero* ó *Carretero*).

La Estrella Polar. — Esta estrella, de 2.ª magnitud, llamada abreviadamente la *Polar*, forma parte de la Osa Menor. Para hallarla se prolonga la línea que pasa por las estrellas α y β de la Osa Mayor, de seis veces ese largo. Hallada la Estrella Polar, es muy sencillo orientarse.

Manera de emplear nuestros mapas. —Lo más sencillo es volverse primero hacia el Norte, en donde se halla la *Osa Mayor*, la *Polar*, *Casiopea*, *Perseo* y algunas otras constelaciones que varían con las estaciones.

El aspecto del cielo es dado para el 1.º de cada mes á las nueve de la noche; todas las estrellas que giran al rededor de la Polar como centro no se hallan ya en el mismo sitio á las once de la noche; en ese caso hay que servirse del mapa del mes siguiente, y así sucesivamente cada mes, correspondiendo á dos horas.

Ejemplo. — *Estado del cielo en enero á las 9 h. n.: mapa de enero; en enero á 11 h. n.: mapa de febrero; en enero á 1 h. m.: mapa de marzo, etcétera. Estado del cielo en febrero á 3 h. m.: mapa de mayo, etc.*

Lo que se ve en el cielo el 10 de agosto á las 9 de la noche.—Supongamos que uno de nuestros lectores, el 10 de agosto, hacia las 9 h. de la noche, mira al cielo. El mapa del cielo de agosto (véase pág. 39), en la parte Norte, nos hará ver las constelaciones de *Hércules, Lira, Cisne, Boyero, Dragón, Cefeo, Casiopea, Andrómeda, El Carnero, Perseo, Virgen* y *León*, y en la parte Sur las de *Ofiuco* y la *Serpiente, Aguila, Capricornio, Sagitario, Escorpio* y *Balanza*.

En la *Balanza*, en donde dos estrellas de 2.ª magnitud marcan los dos platillos, vemos un astro brillante como una estrella de 1.ª magnitud, pero de un matiz plomizo: es el planeta *Saturno*, que no podemos hacer figurar en nuestros mapas porque cambia de sitio en el cielo.

Cielo de invierno.—En enero y febrero es cuando el cielo estrellado se desarrolla en todo su esplendor, y centellean sobre nuestras cabezas con el mayor destello esos astros brillantes é infinitos, arrastrados, como nosotros, á través de los espacios en el movimiento armonioso é infinito de los mundos.

De 9 á 12, en enero, podemos ver las constelaciones de *Andrómeda, Perseo, Cochero, Casiopea, Gemelos, Pegaso, Osa Mayor, Osa Menor, Cangrejo, Cisne, Dragón, León, Toro, Cabrillas, Orión, Liebre, Rio, Ballena, Can Mayor* y *Paloma*.

Hemos podido notar que nuestra Agenda se ha convertido para la mayor parte de nuestros lectores en un pequeño libro de caja. Este año hemos recibido numerosas cartas rogándonos que le demos mayor desarrollo. A algunos críticos aislados, á quienes les ha parecido mal que en un libro destinado á permanecer como un manual diario sobre la mesa de familia se haya dedicado una parte á las anotaciones particulares, debemos de contestar que además del Almanaque puesto á disposición de todos, cada cual puede tener en el cajón de su escritorio un ejemplar particular y convertirlo en un libro de razón, como decían nuestros mayores.

EL PRESUPUESTO INDIVIDUAL

El *baremo* adjunto ofrece á cada cual el presupuesto de sus gastos mensuales y diarios; equilibrar sus necesidades con sus recursos, es ser rico.

La comida entra por mitad en los gastos de un presupuesto reducido; el alquiler de la casa, por un quinto; los demás gastos, por otro quinto, y las economías sumarán un décimo de la ganancia anual.

Si se gana			Se podrá gastar						Y economizar		
			Comida		Alquiler		Varios				
al año.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al mes.	al día.	al día.	al mes.	al año.
Ptas.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
1.000	83,35	2,75	41,65	1,38	16,65	0,55	16,65	0,55	0,27	8,35	100
1.200	100,00	3,35	50,00	1,67	20,00	0,67	20,00	0,67	0,33	10,00	120
1.500	125,00	4,15	62,50	2,08	25,00	0,83	25,00	0,83	0,41	12,50	150
1.800	150,00	5,00	75,00	2,50	30,00	1,00	30,00	1,00	0,50	15,00	180
2.000	166,65	5,55	83,35	2,78	33,35	1,11	33,35	1,11	0,55	16,65	200
2.400	200,00	6,65	100,00	3,33	40,00	1,33	40,00	1,33	0,66	20,00	240
2.700	225,00	7,50	112,50	3,75	45,00	1,50	45,00	1,50	0,75	22,50	270
3.000	250,00	8,35	125,00	4,17	50,00	1,67	50,00	1,67	0,84	25,00	300
3.600	300,00	10,00	150,00	5,00	60,00	2,00	60,00	2,00	1,00	30,00	360
4.000	333,35	11,10	166,65	5.55	66,65	2,22	66,65	2,22	1,11	33,35	400
4.500	375,00	12,50	187,50	6,25	75,00	2,50	75,00	2,50	1,25	37,50	450
5.000	416,65	13,90	208,35	6,95	83,35	2,78	83,35	2,78	1,39	41,65	500
5.500	458,35	15,25	229,15	7,63	91,65	3,05	91,65	3,05	1,52	45,85	550
6.000	500,00	16,65	250,00	8,33	100,00	3,33	100,00	3,33	1,66	50,00	600
6.500	541,65	18,05	270,85	9,03	108,35	3,61	108,35	3,61	1,80	54,15	650
7.000	583,35	19,45	291,65	9,72	116,65	3,89	116,65	3,89	1,95	58,35	700
7.500	625,00	20,80	312,50	10,40	125,00	4,16	125,00	4,16	2,08	62,50	750
8.000	666,65	22,20	333,35	11,10	133,35	4,44	133,35	4,44	2,22	66,65	800
9.000	750,00	25,00	375,00	12,50	150,00	5,00	150,00	5,00	2,50	75,00	900
10.000	833,35	27,75	416,65	13.88	166,65	5,53	166,65	5,55	2,77	83,35	1.000

Pero es evidente que la persona que solamente gana 1.500 pesetas al año tiene más mérito en economizar 150 pesetas que aquel que gana 10.000 y sólo economiza 1.000 pesetas.

Cuanto más se gana tanto más se impone el ahorro, puesto que en virtud de las condiciones económicas que rigen á las modernas sociedades, es necesario actualmente constituir, por medio del ahorro, un capital cada vez más elevado para sustraerse á esta ley terrible: *las cargas aumentan, los recursos disminuyen.*

Modelo de un presupuesto de familia.

Trazar en los últimos días del mes de diciembre, para el año que va á principiar, las divisiones de su presupuesto, es cosa muy sencilla. Lo difícil está en observar los límites. Para armarse uno mismo contra las tentaciones, lo más prudente es tener siempre á la vista, en cuanto se desea, el estado de los gastos y de los recursos.

Cada mañana, Napoleón se hacía dar, anotado en un papelito, el balance de su caja. Siempre lo llevaba en el bolsillo.

Proponemos el modelo adjunto, que cada cual podrá reproducir en una hoja de papel mayor ó menor, según sus necesidades, introduciendo tantas columnas y epígrafes particulares como necesite para responder á las diversas clases de gastos que tenga que hacer.

EJEMPLO: *Para un presupuesto de 5.000 ptas. al año.*

ENERO	Alquiler....	Comida....	Sueldos....	Calefacción..	Mueblaje....	Vestir.....	Varios.....	Economías...
TOTAL DEL CREDITO MENSUAL 416,65 ptas.								
Cuyo detalle es.. . . .	83	150	30	15	20	60	16	41
Créditos del 1.º al 10.	27	50	10	5	6	20	5	13
Gastos del 1.º al 10. .	*27*	*45*	*10*	*6*	*6*	*18*	*4*	*13*
BALANCE.	00	+5	00	—1	00	+2	+1	00
Créditos del 10 al 20.	27	55	10	4	6	22	6	13

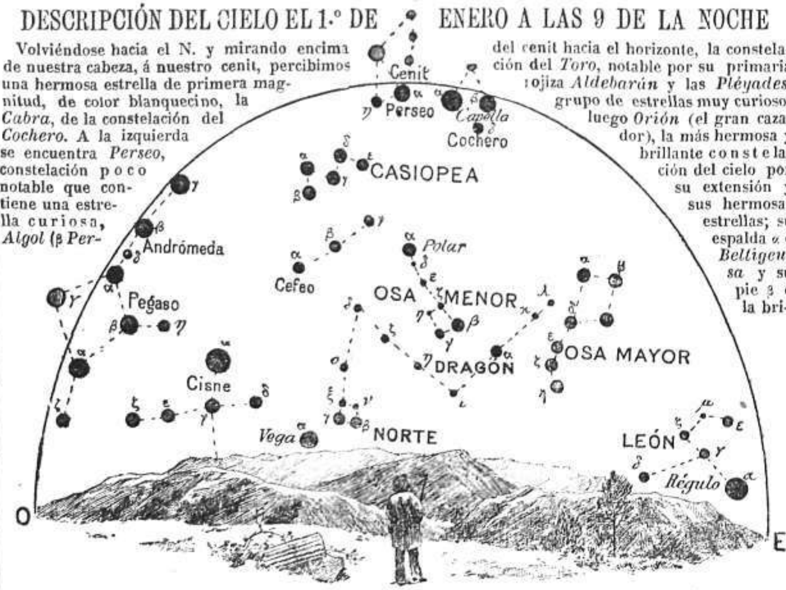
(Y así sucesivamente por decenas.)

He aquí la marcha que aconsejamos que se siga: Conociendo lo que puede uno gastar anualmente por medio del cuadro primero, se determinará el crédito mensual, que se fraccionará en tantos epígrafes como sean necesarios. Se dividirán las cifras parciales por 30, para saber la cantidad diaria disponible, y luego se multiplicará por 10 para obtener períodos de diez días, cuya utilidad vamos á indicar. El ideal sería, á no dudar, hacer un balance diario; pero como hay que contar con los impedimentos, los retrasos y la pereza, se puede admitir que es suficiente hacerlo el 10, el 20 y el 30 ó 31 de cada mes. Una vez determinados los créditos de esos períodos de diez días, se inscriben en las casillas especiales del cuadro. Bastará con hacer, según las cifras anotadas cada día en la Agenda, la suma de los gastos durante los diez días, anotarla bajo la cifra del crédito y comparar. Si hay *superavit*, se carga en el crédito de los diez días siguientes. Si hay *déficit*, se ha de tratar de amortizarlo en uno ó varios períodos de diez días, según la importancia que tenga, ó se subsanará inmediatamente cargando en la columna del déficit el superavit que resulte por otro concepto, puesto que bien claro está, por ejemplo, que en el epígrafe Calefacción serán muy distintas las cifras el 20 de enero y el 20 de julio.

Sentirse interpelado cada diez días por esas cifras, dista muy poco de sujetarse á su obediencia.

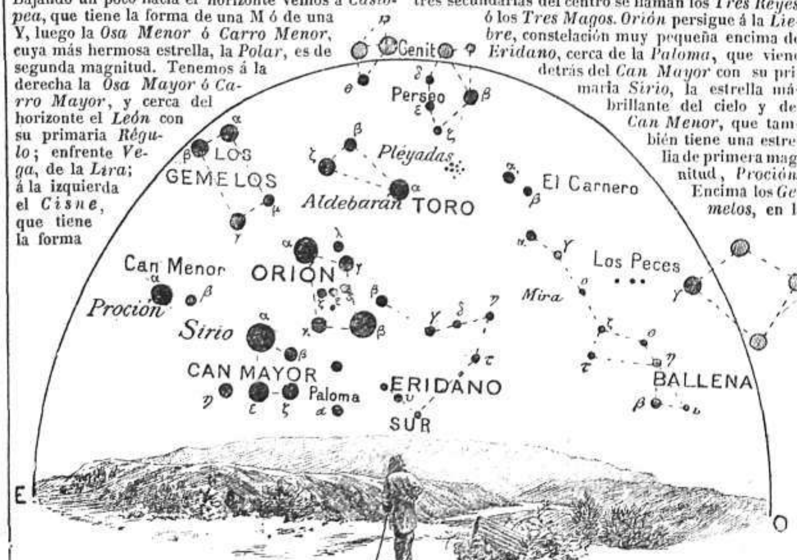
Muchos pocos hacen un mucho.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE ENERO A LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndose hacia el N. y mirando encima de nuestra cabeza, á nuestro cenit, percibimos una hermosa estrella de primera magnitud, de color blanquecino, la *Cabra*, de la constelación del *Cochero*. A la izquierda se encuentra *Perseo*, constelación poco notable que contiene una estrella curiosa, *Algol* (β *Perseo*), la *Cabeza de Medusa*, de tamaño variable. Bajando un poco hacia el horizonte vemos á *Casiopea*, que tiene la forma de una M ó de una Y, luego la *Osa Menor* ó *Carro Menor*, cuya más hermosa estrella, la *Polar*, es de segunda magnitud. Tenemos á la derecha la *Osa Mayor* ó *Carro Mayor*, y cerca del horizonte el *León* con su primaria *Régulo*; enfrente *Vega*, de la *Lira*; á la izquierda el *Cisne*, que tiene la forma de una cruz, y un poco más arriba *Pegaso* (el caballo alado).

Si nos volvemos hacia el S. tenemos, partiendo del cenit hacia el horizonte, la constelación del *Toro*, notable por su primaria rojiza *Aldebarán* y las *Pléyades*, grupo de estrellas muy curioso; luego *Orión* (el gran cazador), la más hermosa y brillante constelación del cielo por su extensión y sus hermosas estrellas; su espalda α ó *Belligeusa* y su pie β ó la brillante *Rigel* son estrellas de primera magnitud; las tres secundarias del centro se llaman los *Tres Reyes* ó los *Tres Magos*. *Orión* persigue á la *Liebre*, constelación muy pequeña encima de *Eridano*, cerca de la *Paloma*, que viene detrás del *Can Mayor* con su primaria *Sirio*, la estrella más brillante del cielo y del *Can Menor*, que también tiene una estrella de primera magnitud, *Proción*. Encima los *Gemelos*, en la cual se nota *Cástor* (α) (segunda magnitud) y *Pollux* (β) (primera magnitud); la *Ballena* se encuentra á nuestra derecha, cerca del horizonte.



Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 4 y 5.

En enero, ni galgo lebrero ni halcón perdiguero.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 de Enero: *Jesús en medio de los doctores* (S. Lucas, cap. II, v. 42).
El 14 de Enero: *Jesús cambia el agua en vino en las bodas de Canaam* (S. Juan, cap. II, v. 1).
El 21 de Enero: *Jesús cura á un leproso y al criado paralítico de un centurión* (S. Mateo, cap. VIII, v. 1).
El 28 de Enero: *Jesús en medio de la tempestad manda á los vientos del mar* (S. Mateo, cap. VIII, v. 23).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 L.	*Circ. del Señor.*	0 ●	7 25	4 45	7m 10	4n. 50	1h36	1h58				
2 M.	S. Isidoro.	1	7 25	4 45	7 58	6 3	2 18	2 39				
3 M.	S. Antero.	2	7 24	4 46	8 38	7 19	2 57	3 16				
4 J.	S. Aquilino.	3	7 24	4 47	9 14	8 34	3 36	3 56				
5 V.	S. Telesforo.	4	7 24	4 48	9 16	9 47	4 15	4 34				
6 S.	*Santos Reyes.*	5	7 24	4 49	10 17	10 59	4 55	5 16				
7 **D.**	S. Julián, mr.	6	7 24	4 50	10 47	» »	5 44	6 13				
8 L.	S. Luciano.	7	7 23	4 51	11 19	12m 9	6 42	7 10				
9 M.	S. Julián, mr.	8 ☽	7 23	4 52	11 54	1 19	7 50	8 31				
10 M.	S. Nicanor.	9	7 23	4 53	12t. 32	2 26	9 34	9 58				
11 J.	S. Higinio.	10	7 23	4 54	1 16	3 31	10 54	11 11				
12 V.	S. Benito.	11	7 22	4 55	2 8	4 31	11 37	» »				
13 S.	S. Gumersindo.	12	7 22	4 56	3 »	5 25	0 5	0 27				
14 **D.**	El Dulce N. de J.	13	7 22	4 57	3 58	6 12	0 52	1 6				
15 L.	S. Pablo.	14	7 22	4 58	4 58	6 53	1 20	1 43				
16 M.	S. Marcelo.	15 ○	7 21	5 »	5n. 58	7 28	2 7	2 24				
17 M.	S. Antonio.	16	7 21	5 1	6 57	7 58	2 41	2 57				
18 J.	Cátedra S. Pedro.	17	7 20	5 2	7 56	8 25	3 14	3 31				
19 V.	S. Canuto.	18	7 20	5 3	8 54	8 50	3 48	4 4				
20 S.	S. Fabián.	19	7 19	5 4	9 52	9 13	4 20	4 35				
21 **D.**	Sta. Inés.	20	7 19	5 5	10 40	9 38	4 50	5 8				
22 L.	S. Vicente.	21	7 18	5 7	11 49	10 5	5 27	5 47				
23 M.	*S. Ildefonso.*	22	7 17	5 8	» »	10 32	6 7	6 33				
24 M.	N.ª S.ª de la Paz.	23 ☾	7 17	5 9	12m 54	11 4	7 »	7 33				
25 J.	Conv. S. Pablo.	24	7 16	5 10	1 53	11 42	8 7	8 48				
26 V.	S. Policarpo.	25	7 15	5 11	2 56	12t. 27	9 30	10 13				
27 S.	S. Juan Crisóst.	26	7 14	5 12	3 57	1 22	10 56	11 29				
28 **D.**	S. Julián, ob.	27	7 13	5 14	4 54	2 25	» »	0 5				
29 L.	S. Francisco S.	28	7 13	5 15	5 45	3 34	0 30	0 58				
30 M.	Sta. Martina.	29	7 12	5 16	6 29	4 51	1 22	1 46				
31 M	S. Pedro Nolasco.	0 ●	7 11	5 17	7 8	» »	2 4	2 23				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Enero.

Día 1.º Lunes. *La Circuncisión del Señor.* Día de los Manueles. Cambio de tarjetas con motivo de Año nuevo.—**2.** Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las Cajas del Banco de España. Conmemórase en Granada la conquista de la ciudad por los Reyes Católicos.—**6** Sábado. Festivo. *Los Santos Reyes.* Felicítase al elemento militar. Recepción en Palacio y Capilla pública.—**7.** Se abren las velaciones.—**17.** San Antonio, abad; fiesta popular en la mayor parte de las poblaciones. Bendición del ganado y de los granos.—**22.** San Vicente, mártir, patrón de Valencia; fiesta de precepto en dicha ciudad. Porrat; romería á San Vicente de la Roqueta, lugar en donde existió el muladar en que fué arrojado el cuerpo del santo. —**23.** San Ildefonso, patrón del arzobispado de Toledo, donde es fiesta de precepto. Días de S. M. el Rey. Recepción y banquete en Palacio.— **24.** Días de la infanta doña Paz.—**28.** San Julián, patrón del obispado de Cuenca.—**29.** San Valero; grandes fiestas en Ruzafa (Valencia). Porrat, músicas, procesión y castillo de fuego. En Barcelona, éste y todos los meses, pues es permanente, hay un mercado de ganados muy importante, al que acuden ejemplares notabilísimos por su valor y precio desde todas las comarcas de España.

Guía del capitalista.

En el mes de enero se pagan también los cupones y dividendos de las Compañías ferroviarias de Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Ferrocarriles Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábricas de hierro (Bilbao), Madrid, Casert, Portugal, etc., etc. Se procede al sorteo y amortización de las Obligaciones de las mismas Empresas que correspondan según reglamento. Vencen también los intereses de las Obligaciones municipales y emisión Erlanger (Madrid). Celebran sus Juntas generales, en los días que se designan y anuncian oportunamente, las siguientes Sociedades y Empresas: Ferrocarril á Francia por Canfranc (Zaragoza); Electricidad Segoviana (Madrid); Cerillas, fósforos (Barcelona), y Congregación de naturales de Madrid.

CONSEJOS PARA EL MES DE ENERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son dolores de costado, pulmonías, apoplejías, fluxiones de ojos y dolores nerviosos. Las personas que hayan sufrido ataques cerebrales, ó tengan predisposición marcada á padecerlos, deberán precaverse con mucho cuidado del frío intenso que en este mes se experimenta, así como librarse de exagerar el calor en las habitaciones, capaz de congestionar y producir contrastes de temperatura peligrosísimos. Bien conocido es también el atufamiento debido al carbón á medio encender, por lo que jamás debe dejarse un brasero en la habitación donde se duerme. Las personas que han tenido esta imprudencia no han tardado en sufrir mareos, vómitos y aun verdadera asfixia.

Quien padece de tos, hallará más alivio en el abrigo constante y general y en el buen temple de las habitaciones que en los medicamentos. Es preciso no formarse idea exagerada del abrigo; éste no consiste en sobrecargarse de ropa, sino en usar de un modo constante la que esté en relación con la facultad que cada uno tiene de resistir á la influencia del frío. Por regla general, es más útil el abrigo interior; es decir, el uso de los vestidos de lana sobre el cutis.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Año de nieves, año de bienes.*

En el campo.—Nada debe hacerse en la tierra durante las lluvias; pero es conveniente, mientras duran los hielos, llevar y tender los estiércoles muy consumidos á las tierras que han de sembrarse de frutos de primavera y extenderlos en ellas. Pasados los hielos, y estando la tierra en sazón, se cubren estos abonos con una labor á fondo, se alzan las cañas que no lo hubiesen sido en el otoño y se siembran las cebadas y trigos tardíos, aprovechando la primera sazón, y nunca sin ella, porque las siembras tardías, ya por sí aventuradas, son casi siempre perdidas cuando no son hechas con todo tempero.

Se recomponen las cercas, se limpian de barro los caminos y rellenan con guijo los baches, cubriéndolos con arena. Para esto es el mejor tiempo, porque los pobres desocupados se emplean útilmente y encuentran un auxilio en la época más triste del año.

Se podan, pasados los hielos, los olivares, cuyo ramón aprovecha mucho á toda clase de ganados; la misma operación se hace en todos los árboles de sombra; se arreglan las espalderas, se entresacan las encinas y se rebuscan con cuidado todos los nidales de orugas y caracoles.

Los prados se entarquinan durante los grandes hielos, y si se les pueden echar las aguas de las calles y caminos, durante las lluvias, ganarán muchísimo, cuidando de esparcir luego las arenas que hubiesen dejado en su curso. Se les da, pasados los hielos, una vuelta con el peine ó rastrillo de púas; se los beneficia con cenizas y abonos pulverulentos, y aun los líquidos, con lo que se mejoran extraordinariamente.

En las huertas.—Se las echa una buena manta de basura, aguardando la sazón de darlas una labor profunda; se hacen en seguida las camas calientes y semilleros en disposiciones abrigadas, y se siembran lechugas, cebollinos, ajos y coles, verdolagas, acelgas y rábanos, que se cu-

bren con paja y con cañizos ó abrigos de otra clase, muy reforzados, que los defiendan del hielo. También se siembran el estragón ó dragoncillo, las acederas y las patatas marjolín. Se acuartela el resto de la huerta, se recorren las regueras y se prepara todo para plantar y repicar en el mes siguiente.

En este mes florecen á campo raso, bajo el clima de Madrid, el *hediondo de Europa* (leguminosas), y el *eléboro*, los *narcisos* y las *violetas* y *anémonas* en los arriates abrigados.

Con los ganados.—Tanto en los establos como en las corralizas y majadas se les debe procurar abrigo y sequedad, quitándoles cuidadosamente el estiércol húmedo; se les sacará tarde á pastar y se les volverá con sol á los establos ó majadas, haciendo que en ellos les aguarden forrajes secos en cantidad proporcionada. Sólo el ganado que se tenga en cebo deberá recibir alimento exuberante y compuesto, pues á los demás basta con que se les proporcione lo preciso para su conservación en carnes, que es una mitad escasa de lo que se les da cuando trabajan.

Con las *aves de corral*, y muy particularmente con las gallinas, se procede al revés; es decir, que se las da bien de comer, en sitio seco y abrigado, y se las tiene dispuesto un gran espacio, cubierto de basura, para que no se resfríen, entreteniéndolas en él con gusanos ó aechaduras en regular abundancia y á varias horas.

Colmenares.—Se tendrán bien defendidos del frío con sobrecubiertas de paja, y se les proporcionará abundante alimento; el mejor de todos es el pan empapado en arrope ó la melcocha, hecha con higos, pasas y otros frutos azucarados.

En casa.—Durante las lluvias y las veladas se continuarán los hilados de lino, cáñamo y esparto; se hacen cañizos y tejidos de mimbre, bálago de centeno, avena y carrizos, para colmenas, abrigaños y defensas de toda clase. Se ponen á ahumar en las chimeneas ó habitaciones propias la matanza ó salazón; se recorren los aperos, se compran los que hacen falta y recomponen los que lo necesitan; se examinan los almacenes de patatas, nabos, frutas, verduras y demás frutos jugosos, para ver el efecto que hayan hecho los hielos, á fin de aprovechar como se pueda los lastimados.

GASTRONOMÍA

Este mes es muy favorable para:

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Caza.—Macho cabrío, liebre, conejo, faisán, perdiz, chocha y alondras.

Aves de corral.—Capón, polla, gallina, pichones.

Pescados de mar.—Rodaballo, merluza, raya y besugo.

Pescados de agua dulce.—Carpa, anguila, tenca y lamprea.

Mariscos.—Langosta, cangrejos y ostras.

Legumbres.—Cardos, apio, berzas, coliflores y nabos.

Frutas.—Manzanas, uvas de cuelga, peras y nísperos.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

-o 1.ª COMIDA o-

Sopa de pescado.
Tencas en parrilla.
Cajetines de setas.
Pollo asado.
Judías verdes con estragón.
Postres.

-o 2.ª COMIDA o-

Sopa de fideos.
Langosta con salsa mayonesa.
Ternera asada.
Puré de cebollas Soubise.
Charlota rusa.
Postres.

-o 3.ª COMIDA o-

Sopa á la diablo.
Rodaballo al caldo corto.
Espaldilla de cordero en bola.
Apio en salsa.
Torta moka.
Postres.

-o 4.ª COMIDA o-

Sopa de tapioca.
Anguila con salsa holandesa.
Pichones asados.
Coles de Bruselas al gratín.
Flan á la vainilla.
Postres.

Manera de preparar el Punch.

El *Punch* es una mezcla de *Cognac*, kirsch, té y azúcar.

La manera clásica de prepararlo consiste en quemar en un pucherito ó un vaso de metal el cognac y el azúcar. Cuando la llama pierde su tono azulado, particular de todo alcohol que arde, se deja apagar (basta para ello no agitar más el líquido), y se añade una tercera parte de té un poco fuerte muy caliente y dos cucharadas de kirsch.

Es indispensable que el cognac sea de buena marca; el de **Pedro Domecq**, de Jerez de la Frontera, se recomienda por su pureza y buen paladar.

1.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 5 m.

1. Lunes. 1-364. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
La Circuncisión del Señor, y San Fulgencio, obispo.
1860. Batalla de los Castillejos.

2. Martes. 2-363. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
San Isidoro, obispo y mártir, y San Marcelino.
1801. Muere el célebre filósofo suizo Juan Gaspar Lavater.

3. Miércoles. 3-362. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
San Antero, papa y mr., y Stos. Gordio y Zósimo, mrs.
1895. Muerte del general Pavía.

4. Jueves. 4-361. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 23 minutos.
San Aquilino y comps. mrs., y San Timoteo, obispo.
1856 Asonadas y matanzas en Barcelona.

5. Viernes. 5-360. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 24 minutos.
San Telesforo, papa y mártir.
1387. Muere en Barcelona el rey don Pedro IV de Aragón.

6. Sábado. 6-359. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 25 minutos.
La Adoración de los Reyes Melchor, Gaspar y Baltasar.
1492. Entrada triunfal de los Reyes Católicos en Granada.

7. Domingo. 7-358. ◉ *nueva.* El día dura 9 horas, 26 minutos.
San Julián, mártir, y San Teodoro, monje y mártir.
1715. Muere el eminente escritor F. de la Mothe Fenelón.

El pollo de enero, por San Juan es comedero.

1.ª Semana. Del 1 al 7.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

2.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 6 m.

8. Lunes. 8-357. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 28 minutos.
San Luciano, mr., y Stos. Severino y Máximo, obispos.
1824. Creación de la Superintendencia general de Policía.

9. Martes. 9-356. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 29 minutos.
San Julián, mártir, y Santa Basilisa, vg.
1887. Incendio del Alcázar de Toledo.

10. Miércoles. 10-355. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 30 minutos.
San Gonzalo de Amarante, conf., y S. Nicanor, diác.
1430. Felipe el Bueno, de Borgoña, instituye la Orden del Toisón de Oro.

11. Jueves. 11-354. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 31 minutos.
San Higinio, papa.
1753. Concordato entre la Santa Sede y España.

12. Viernes. 12-353. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 33 minutos.
San Benito, abad.
1519. Muere el emperador Maximiliano I de Alemania.

13. Sábado. 13-352. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 34 minutos.
San Gumersindo, mártir.
1805. Nace el célebre matador de toros Francisco Montes.

14. Domingo. 14-351. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 35 minutos.
El Dulce Nombre de Jesús y San Hilario, *ob. y conf.*
1526. Concordia de Madrid entre Carlos V y Francisco I.

El agua de enero llega al atadero.

2.ª Semana. Del 8 al 14.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

3.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. / Por la tarde, 6 m. }

15. Lunes. 15-350. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 37 minutos.
San Pablo, primer ermitaño, y San Mauro, abad.
1622. Nace el célebre autor cómico J. B. Poquelin de Molière.

16. Martes. 16-349. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 40 minutos.
San Marcelo, papa y mártir, y San Fulgencio, ob. y conf.
1556. Carlos V abdica la Corona de España en su hijo Felipe.

17. Miércoles. 17-348. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 41 minutos.
San Antonio, abad, y Stos. Eleusipo y Meleusipo.
1863. Muere el eminente pintor francés Horacio Vernet.

18. Jueves. 18-347. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 43 minutos.
La Cátedra de San Pedro en Roma y San Leobardo, cf.
1835. Motín en Madrid; muerte del general Canterac.

19. Viernes. 19-346. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 44 minutos.
San Canuto, rey, y San Mario y Sta. Marta, mártires.
1479. Muere en Barcelona el rey don Juan II de Aragón.

20. Sábado. 20-345. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 46 minutos.
San Fabián, papa, y Stos. Sebastián y Neófito, mártires.
1709. Muere el Padre Francisco de La Chaise, confesor de Luis XIV.

21. Domingo. 21-344. Ⓢ *llena* El día dura 9 horas, 47 minutos.
Santa Inés, virgen, y S. Fructuoso y comps. mrs.
1793. Ejecución del rey Luis XVI de Francia.

Agua pasada no muele molino.

3.ª Semana. Del 15 al 21.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

4.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

22. Lunes. 22-343. ⊛ *llena.* El día dura 9 horas, 50 minutos.
San Vicente, diácono, y Stos. Anastasio y Gaudencio.
1775. Nace en Sevilla el célebre cantante y compositor Manuel García.

23. Martes. 23-342. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 52 minutos.
San Ildefonso, arzobispo de Toledo, y S. Clemente, ob.
1878. Casamiento de don Alfonso XII con doña Mercedes de Orleans.

24. Miércoles. 24-341. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 53 minutos.
Nuestra Señora de la Paz, y S. Timoteo, ob. y mr.
1806. Estreno de la comedia *El Sí de las Niñas*, de Moratín, en Madrid.

25. Jueves. 25-340. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 55 minutos.
La Conversión de San Pablo, apóstol.
1356. Sométese la ciudad de Toro á don Pedro I de Castilla.

26. Viernes. 26-339. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 57 minutos.
San Policarpo, obispo y mártir, y Sta. Paula, viuda romana.
1823. Muere el médico Eduardo Jenner, inventor de la vacuna.

27. Sábado. 27-338. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 59 minutos.
San Juan Crisóstomo, ob. y conf., y S. Emérito, abad.
1809. Ocupación del Ferrol por los franceses.

28. Domingo. 28-337. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 2 minutos.
San Julián, obispo; S. Valero, obispo, y S. Tirso, mr.
814. Muere en Aquisgrán el emperador Carlo Magno.

En enero flores, en mayo dolores.

4.ª Semana. Del 22 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

5.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 2 m.

29. Lunes. 29-336. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 3 minutos.
San Francisco de Sales, obispo, y San Mauro, mr.
1712. Apertura de conferencias para la paz europea en Utrech.

30. Martes. 30-335. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 5 minutos.
Santa Martina, virgen y mártir, y San Matías, obispo.
1853. Casamiento de Napoleón III con Eugenia de Guzmán.

31. Miércoles. 31-334. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 7 minutos.
San Pedro Nolasco, fundador, y San Ciro, mr.
1810. Capitula Sevilla con los franceses.

LA COCINA EN CASA

De enero á diciembre hemos colocado por orden alfabético las recetas de casi todos los platos indicados en las minutas de las cuatro comidas de familia que damos para cada mes; estas recetas han sido extractadas de la **Agenda Culinaria** *de* **1899.**

Acederas con huevos duros.—Después de limpiar bien las acederas, escaldarlas en agua hirviendo y escurrirlas en un tamiz.

Picarlas mucho y ponerlas en una cacerola con un buen pedazo de manteca de vacas, sal y pimienta, dándolas vueltas hasta que estén bien derretidas. Añadir un poco de nata y dos ó tres yemas de huevos, y servirlas adornadas con huevos duros partidos por la mitad.

Anguila con salsa holandesa.—Vaciada y limpia, se colaca en una besuguera y se cubre con mitad de vino blanco y mitad de agua, añadiendo apio picado, cebolla, un ramito compuesto y sal. Cuando haya dado unos hervores se aparta la besuguera á un lado para que durante media hora siga cociendo sin ebullición. Se escurre y se sirve rodeada de perejil y de una salsa holandesa.

Apio en salsa.—En una cazuela se dora una cebolleta bien picada y 60 gramos de mantequilla; al poco tiempo se echan cuatro tallos de apio; á los cinco minutos se aumentan tres vasos de agua: se deja cocer dos horas con sal y pimienta, se sacan los apios y se escurren, guardando aparte un vaso de la salsa. Se mezcla en otra cazuela una cucharada de harina con una yema de huevo, batiendo bien y echando poco á poco el vaso de salsa. Se pone al fuego con una copita de Jerez y una cucharada de puré de tomate unos cinco minutos, se añaden los apios para calentarlos y se sirve.

Arroz con frutas.—Lavar 300 gramos de arroz y cocerlo con mucha agua, para que los granos queden enteros; escurrirlo y ponerlo en una ensaladera, mojándolo con jarabe y un poco de kirsch ó ron; dejar que se enfríe. Escurrirlo y arreglarlo en una fuente, dejando un hueco en el centro, en el cual se pondrán frutas en compota, melocotones, albaricoques, ciruelas, etc.

Atún asado.—Poner el atún en el asador después de haberlo mechado con anchoas y anguilas.

Rociar de cuando en cuando con un adobo compuesto de limón, vinagre, manteca, laurel, cebollas picadas, sal y pimienta. Antes de servir quitar la grasa.

Besugo mechado.—Se le quitan las escamas, se limpia bien y se vacía el besugo; se enjuga con un lienzo, se echa sal en la cavidad interior y por fuera se mecha con algunos ajos, rajitas de limón y tocino, dejándolo así algunas horas; después se asa en una besuguera con aceite y un poco de caldo á fuego lento; al momento de servirlo se le echan ajos fritos en aceite y un poco de vinagre.

5.ª Semana. Del 29 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Blanqueta de ternera.—Poner la ternera cortada en pedazos en una ensaladera y dejarla una hora debajo del caño de la fuente. Después poner los pedazos en una cazuela con bastante agua para cubrirlos enteramente; echar sal, pimienta, cebolla, ajo, perejil, laurel, tomillo, azafrán, yerbabuena, etc. Cuando hierva el agua, retirar un poco y dejar cocer á fuego lento. La carne bien *cocida se deshace en mantequilla con* harina, teniendo cuidado que tome poco color; se moja con el agua donde ha cocido la ternera, se menea bien y se echa la carne en esta salsa, dejándola hervir un ratito. Al momento de servir se echa una yema de huevo batido con un poco de salsa.

Cajetines de macarrones.—Después de cocidos *en buen caldo los macarrones, se riegan* con manteca de vacas y se espolvorean con ralladuras de queso, rellenando después con ellos los cajetines y cerrándolos con queso y pan rallado y mojado con manteca. Sírvase tan pronto estén dorados.

Cajetines de setas.—Saltear las setas en manteca ó aceite, picarlas y mezclarlas con perejil y ajo *picado*.

Rellenar los cajetines y echar encima ralladura de pan untada antes en aceite.

Poner los cajetines en el horno diez minutos y servirlos.

Calamares rellenos á la andaluza.—Después de bien lavados se hace un picadillo compuesto de miga de pan, queso rallado, huevos duros, *perejil, cebollas muy picadas, sal,* pimienta, un poco de nuez moscada y la cantidad suficiente de vino blanco para formar con todo lo dicho una pasta, que es la que sirve para rellenar los calamares.

Después de rellenos se pasan por harina y se fríen en buen aceite refinado, echándoles, para formar la salsa, piñones mondados y molidos, caldo ó agua, sal y un poco de pimienta. Sírvanse *después de cocidos, cuidando que la salsa no esté* clara.

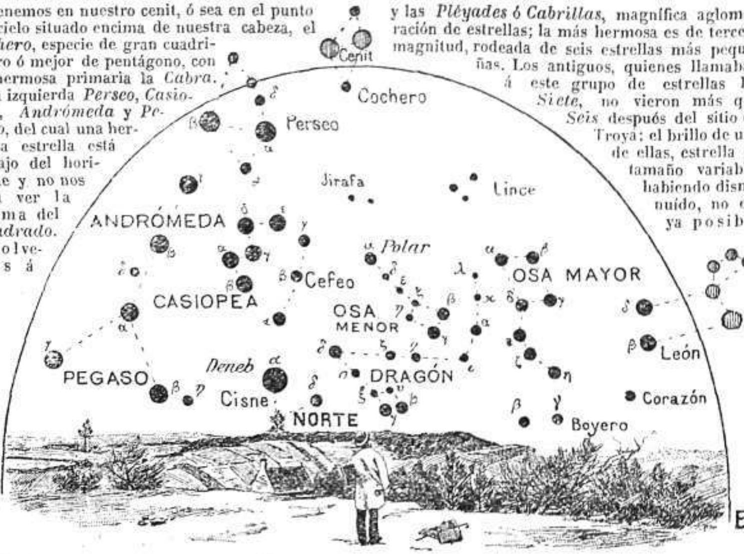
Caldo al minuto.—Poner á la lumbre el agua y echar un kilo de carne picada, una zanahoria, una cebolla y un pedazo de apio, todo esto cortado en pedazos; dos clavos, sal, pimienta, laurel, tomillo y perejil. Dejar media hora hervir, y antes de servirlo pasarlo por un colador *sumamente fino.*

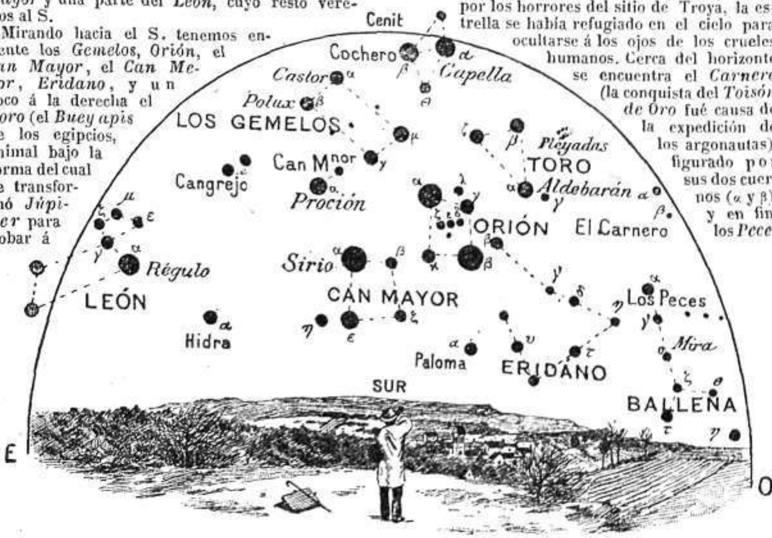
Capón mechado.—Limpiar, destripar el capón y cocerlo; después de cocido se pican los menudos con un caldo que tenga miga de pan cocida con nata, 100 gramos de manteca, cebolletas, perejil, setas picadas y rehogadas en manteca, sal, pimienta y tres yemas de huevo; llenar el interior con el relleno y cubrir con miga de *pan rallado; dorar el capón en manteca ó aceite;* se vuelve á empanar y se le da color en el horno. Se sirve con una salsa Colbert.

(Sigue pág. 44.)

Aquel va más sano que anda por lo llano

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE FEBRERO A LAS 9 DE LA NOCHE





Tenemos en nuestro cenit, ó sea en el punto del cielo situado encima de nuestra cabeza, el *Cochero*, especie de gran cuadrilátero ó mejor de pentágono, con su hermosa primaria la *Cabra*. A la izquierda *Perseo, Casiopea, Andrómeda* y *Pegaso*, del cual una hermosa estrella está debajo del horizonte y no nos deja ver la forma del *Cuadrado*. Volvemos á encontrar la *Osa Menor* con la *Polar*, el *Dragón* y el *Cisne*, en parte puesto; á la derecha la *Osa Mayor* y una parte del *León*, cuyo resto veremos al S.

Mirando hacia el S. tenemos enfrente los *Gemelos*, *Orión*, el *Can Mayor*, el *Can Menor*, *Eridano*, y un poco á la derecha el *Toro* (el *Buey apis* de los egipcios, animal bajo la forma del cual se transformó *Júpiter* para robar á *Europa*), en cuya constelación se nota la hermosa estrella rojiza de primera magnitud *Aldebarán* y las *Pléyades ó Cabrillas*, magnífica aglomeración de estrellas; la más hermosa es de tercera magnitud, rodeada de seis estrellas más pequeñas. Los antiguos, quienes llamaban á este grupo de estrellas las *Siete*, no vieron más que *Seis* después del sitio de Troya; el brillo de una de ellas, estrella de tamaño variable, habiendo disminuído, no era ya posible verla á la simple vista. (Los telescopios no se habían inventado todavía.) Supusieron que, espantada por los horrores del sitio de Troya, la estrella se había refugiado en el cielo para ocultarse á los ojos de los crueles humanos. Cerca del horizonte se encuentra el *Carnero* (la conquista del *Toisón de Oro* fué causa de la expedición de los argonautas), figurado por sus dos cuernos (α y β). Y en fin, los *Peces* y la *Ballena*, cuya estrella *Mira* varía de la segunda á la octava magnitud en 331 días 8 horas.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 6 y 7.

Enero y febrero comen más que Madrid y Toledo.

28 DÍAS
PISCIS

FEBRERO

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Febrero: *El reino de los cielos es semejante à un hombre que sembró buena simiente en su campo* (S. Mateo, cap. XIII, v. 24).
El 11 de Febrero: *Los jornaleros á la viña* (S. Mateo, cap. IV, v. 1).
El 18 de Febrero: *La semilla del sembrador es la palabra de Dios* (S. Lucas, cap. VIII, v. 4).
El 25 de Febrero: *Jesús cura á un ciego* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 31).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL		LUNA		PLEAMAR Hora de Cádiz		OBSERVACIONES PERSONALES			
			Sale. h. m	Pón. h. m	Sale. h. m.	Pónese. h. m.	Mañana.	Tarde	Estado del cielo.	TERMÓMETRO Max.	TERMÓMETRO Min.	BARÓMETRO.
1 J.	S. Ignacio.	1	7 10	5 19	7m 43	7n. 25	2h41	3h »				
2 V.	*Purif. de N.ª S.ª*	2	7 9	5 20	8 16	8 41	3 18	3 36				
3 S.	S. Blas, obispo.	3	7 8	5 21	8 49	9 55	3 54	4 12				
4 **D.**	S. Andrés Cors.º	4	7 7	5 22	9 20	11 10	4 33	4 55				
5 L.	Sta. Agueda.	5	7 6	5 23	9 55	» »	5 20	5 45				
6 M.	Sta. Dorotea.	6	7 5	5 25	10 33	12m 17	6 16	6 46				
7 M.	S. Romualdo.	7	7 4	5 26	11 15	1 24	7 25	8 5				
8 J.	S. Juan de Mata.	8 ☽	7 3	5 27	12t. 4	2 26	8 47	9 29				
9 V.	Sta. Apolonia.	9	7 1	5 28	12 56	3 21	10 6	10 43				
10 S.	Sta. Escolástica.	10	7 0	5 29	1 52	4 10	11 12	11 42				
11 **D.**	S. Saturnino.	11	6 59	5 31	2 51	4 55	» »	0 4				
12 L.	Sta. Olalla.	12	6 58	5 32	3 50	5 29	0 27	0 47				
13 M.	S. Benigno.	13	6 57	5 33	4 50	6 1	1 6	1 25				
14 M.	S. Valentín.	14	6 55	5 34	5n. 48	6 29	1 41	1 56				
15 J.	S. Faustino.	15 ⊕	6 54	5 35	6 46	6 54	2 12	2 28				
16 V.	S. Julián, mártir.	16	6 53	5 37	7 44	7 19	2 45	3 »				
17 S.	S. Julián de Cap.	17	6 51	5 38	8 42	7 45	3 15	3 31				
18 **D.**	S. Simeón.	18	6 50	5 39	9 40	8 8	3 47	4 3				
19 L.	S. Gabino.	19	6 49	5 40	10 40	8 36	4 20	4 37				
20 M.	S. León, obispo.	20	6 47	5 41	11 41	9 6	4 54	5 15				
21 M.	S. Félix, obispo.	21	6 46	5 43	» »	9 40	5 37	6 1				
22 J.	Cátedra S. Pedro.	22	6 46	5 44	12m 42	10 21	6 26	7 »				
23 V.	Sta. Marta.	23 ☾	6 43	5 45	1 42	11 9	7 33	8 15				
24 S.	S. Matías.	24	6 42	5 46	2 30	12t. 7	8 57	9 44				
25 **D.**	S. Cesáreo.	25	6 40	5 47	3 31	1 12	10 32	11 8				
26 L.	S. Alejandro.	26	6 39	5 48	4 18	2 23	11 45	» »				
27 M.	S. Baldomero.	27	6 37	5 49	4 59	3 39	0 15	0 44				
28 M.	*de Ceniza.*	28	6 35	5 50	5 37	4 55	1 6	1 28				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Febrero.

Desde este mes, y con el descuento fijado oportunamente, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable al 4 por 100, vencederos en 1.º de abril.—**Día 1.º** San Cecilio, patrón de Granada. Feria y mercados en Barbastro, Hijar y Almagro.—**3.** Ferias en Tafalla y Huesca. Porrat á San Blas en Valencia. —**8.** Feria en Mérida.—**11.** Feria en Berlanga. —**12.** Feria en Sariñena. Días y cumpleaños de la infanta doña Eulalia.—**13.** Feria en Ponferrada.—**14** Se cierran las velaciones.—**15.** *Domingo de Carnaval.* Mercado de ganados en Lérida.—**28.** *Miércoles de Ceniza.*

Abstinencia de carne en este mes: el día 28, *Miércoles de Ceniza.*

Guía del capitalista.

Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: Ferrocarril minero de Castro á Alén; Banco de Barcelona; Crédito Navarro (Pamplona); Compañía Madrileña de Urbanización (Madrid); Tranvía de la Guindalera y la Prosperidad; Banco de Bilbao; Banco de Crédito (Tarragona); Banco Hispano-Francés (Madrid); Banco de Préstamos y Descuentos (Barcelona); Banco de Comercio (Bilbao); Tranvía de Barcelona, Ensanche y Gracia; Compañía general de Tranvías (Barcelona); Compañía Arrendataria de Tabacos (Madrid).

CONSEJOS PARA EL MES DE FEBRERO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades más comunes en este mes son: catarros pulmonares, calenturas gástricas, que á veces suelen tomar un carácter maligno, irritaciones de los intestinos y cólicos, sin dejar de presentarse algunos dolores de costado y erisipelas.

Las precauciones que se recomiendan en el mes anterior son también necesarias en éste, en el que se acentúa la primavera y empiezan á notarse los cambios de temperatura propios de ella.

Las personas que padecen de tos se librarán de éstos cuanto puedan, y hallarán en el abrigo y en el uso de la leche (sobre todo la de burra, tomada caliente en la cama) los medios más oportunos para mejorar su estado.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si la Candelaria plora, ya está el invierno fora.*

En el campo.—Se continúan las labores y siembras del mes anterior, se podan y binan las viñas con tiempo sereno, se plantan las nuevas y se trasplantan, haciendo buen tiempo, los árboles frutales y los de sombra que no lo hubiesen sido en los meses de noviembre y diciembre, antes de las fuertes heladas; se siembran las patatas más tempranas y los linos, se podan los olivares, se les da una labor profunda en cuanto sea posible y se empiezan á carbonear las leñas preparadas durante el otoño y el invierno. Se siembran las bellotas, hayucos y castañas, los sauces, alisos, arces y fresnos, se cortan las mimbreras y se aclaran los árboles resinosos.

En este mes deben hacerse en general las plantaciones de árboles y arbustos de hojas caducas, en razón á que ya no hay que temer las fuertes heladas. Se continúan podando los árboles de sombra, y concluidos que lo sean los frutales de hueso se comenzará con los de pepita, como perales, manzanos, etc., siendo los primeros los más delicados.

En los viveros pueden plantarse las estaquillas de todos los árboles y arbustos de madera floja que se multiplican por este medio; pueden repicarse las plantas de semillero del año anterior y colocar en vivero las que ya sufrieron esta operación anteriormente, así como todas aquellas de semillero que su robustez lo permita.

En este mes suelen comenzar á florecer á campo raso los *fresnos*, *olmos*, *almendros*, *romero*, *dafne*, *mosqueta amarilla* (*kerria japonica*), *yerba doncella*, *reina de los prados*, *violetas*, *narcisos* y algunas *anémonas*.

Se recorren las acequias y zanjas de desagüe, se rehacen los vallados, se ponen los setos vivos, se descubren los árboles que se hayan tenido empajados, se recomponen las norias y bombas de riego, que deberán quedar habilitadas para los días 10 ó 12 de marzo, en que puede empezar á ser necesario el riego de las huertas.

En casa.—Se saca á fondo la basura de los establos y se pone en ellos cama nueva, abundante, y la que se lleva al muladar, se cubre con una buena capa de arcilla ó tierra.

Se apalean todos los granos con tiempo seco y sereno, haciéndolo con prolijidad; se abren de día los graneros y bodegas; se acelera el consumo de las raíces frescas y verduras puestas en depósitos de conserva; se renuevan las

gusanerías para las aves de corral y se aumenta el pienso á todos los ganados, inclusos los que estuviesen en majadas.

En las huertas. — Se repican en sitios abrigados las plantas sembradas en el mes anterior; se renuevan las camas calientes para sembrar de nuevo berenjenas, pimientos, tomates, lechugas romanas y flamencas, que también se abrigan por la noche cuidadosamente. Siémbranse al aire libre rábanos, zanahorias, cebollas, cardo, apio, escarola, perejil y yerbabuena, empezando á regar, si se necesita, por las mañanas en poca cantidad.

En el corral.—Se alimentan bien las aves, se limpian á fondo sus estancias, se les echa cama nueva y se aprovechan las lluecas, ó se forman las camas ú hornos de incubación artificial para sacar pollos.

Con los ganados.—Se destetan los corderos de otoño, y se llevan los rebaños á los marojosó erreñales (ó sean cercas para verde) más adelantados, si los hubiese, en cuyo caso se puede empezar á ordeñar las ovejas. Las cerdas paren por este tiempo ó están criando, en consideración á lo cual se las alimentará bien para que crien con desahogo; y si hubiere que destetar á los lechoncillos, se les dará salvado amasado con algún puñadito de centeno y granos de poco valor, hasta que la vuelta de la primavera proporcione más económica alimentación. Las patatas cocidas con un poco de sal, la paja más fina del tamo de las gramináceas ó de las leguminosas, y el centeno ú otras semillas, formando todo una papilla espesa, es un alimento muy á propósito para esta clase de ganado.

Quien tenga abejas hará muy bien si las traslada á sitios más templados, si hubiese buena proporción, anticipándoles así el disfrute de las flores; mas si no, atenderá á su sustento, como dejamos dicho en el mes anterior, dejándolas libres para que disfruten del sol.

Mejoras agrícolas. — Los labradores confunden la *mejora* y el *beneficio*; pero nosotros entendemos por mejorar aumentar el valor de una cosa, poniendo en su lugar otra mejor; por ejemplo, sustituir buenos caballos y buenos bueyes para el arado y la carreta ó carro á los ya viejos, en vez de que la palabra *beneficiar* se aplica con exactitud solo al terreno. Hay dos especies de mejoras: una de *reemplazo* y otra de *adición*.

Las mejoras tienen por objeto la conservación de los edificios, instrumentos aratorios, vasijas de vino, aparejos, carruajes, caballos, bueyes y demás animales útiles á la labor, y en fin, mantener las tierras, los prados y los montes en buen estado.

Las comodidades de su casa las aumenta el cultivador por medio de mejoras, y no se crea que hablamos de las de lujo, sino de las de utilidad; porque mientras más facilidad haya para trabajar, ya en el campo, ya en lo interior de una casa, en los graneros, caballerizas, etc., menos penoso será el trabajo y habrá más orden.

¡Cuántas mejoras nos sería fácil indicar! Pero el cultivador inteligente deberá preverlas y meditarlas durante un año entero, y prepararlas con tiempo, para ponerlas en ejecución con más facilidad.

GASTRONOMÍA

Siendo en este mes mucho más escasas la caza y aves de corral, se hace indispensable el recurrir al puerco, procurando sacar el mejor partido de todas sus partes, para variar todo lo posible el servicio de una mesa.

Carne.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, faisán, perdiz, chochas y gallinetas.

Aves de corral.—Capón, polla, gallina, pavo y pichones.

Pescados de mar.—Rodaballo, merluza, rayas, lenguados, besugos y sardinas.

Pescados de agua dulce. — Anguila, carpa, penca y tenca.

Mariscos.—Ostras, langostas y cangrejos.

Legumbres.—Cardo, berza rizada, coles, acederas, espinacas, achicorias, apio, zanahorias y nabos.

Frutas.—Peras y manzanas de invierno.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Saint-Germain.
Truchas á la catalana.
Sesos con manteca negra.
Solomillo asado.
Coliflor en salsa blanca.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de pescado.
Estofado de vaca al estilo de Guadalajara.
Ternera al asador con ensalada.
Judías verdes con estragón.
Torta moka.

3.ª COMIDA

Sopa de pan.
Lenguado á la Colbert.
Liebre á la Marengo.
Pollo asado.
Espinacas á la inglesa.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de nieve.
Croquetas de pollo.
Besugo mechado.
Solomillo á la Godard.
Puré de patatas al gratín.
Postres.

En febrero sale el oso del osero.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Cardos en salsa blanca.—Cortar los cardos después de limpiados en pedazos de 12 á 15 centímetros de largo. Ponerlos en agua hirviendo con un poco de sal hasta que el pellejito exterior se quite. Añadir al agua hirviendo agua fría hasta que quede templada. Después de quitar la piel limpiar cada pedazo en agua fría. Dorar manteca y harina y echar los cardos con caldo hasta que estén cubiertos. Dejar cocer á fuego lento hasta que la salsa esté reducida. Arreglar los cardos en una fuente y echar una salsa blanca con dos yemas de huevo.

Coles de Bruselas al «gratin».—En una cacerola con manteca se rehogan dos ó tres cebolletas picadas, y cuando vayan á tomar color se agrega una cucharada grande de harina, revolviendo bien con las cebolletas y un vaso de leche caliente.

Luego que esta salsa haya cocido durante cinco ó seis minutos se vierte sobre las coles, cocidas de antemano en agua y sal y puestas en una fuente que sirva para el horno. Se cubre con queso de Gruyère raspado y pan rallado, se mete en el horno á buen fuego durante cinco minutos y se sirve.

Coliflor en salsa blanca.—Se limpia y lava bien una coliflor, que se pone á cocer en agua con un poco de sal y manteca, teniendo cuidado de que no se deshaga; una vez cocida, se coloca en la fuente, teniendo cuidado que guarde su forma primitiva, y se rocía con salsa blanca. Esta manera es la mejor, y la coliflor tiene mejor vista que preparada de otro modo.

Crema borracha.—Para seis personas, seis yemas crudas y dos claras, batidas separadas y luego mezcladas con azúcar. Se tiene preparado de antemano un moldecito con azúcar quemada, y se vierte en la mezcla anterior bien batida con dos cucharadas de ron. Se pone á cuajar el flan al baño maría, y se tapa con una cobertera para colocar un poco de rescoldo encima. Veinte mi-

(1900) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

5.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 7 m.

1. Jueves. 32-333. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 9 minutos.
Santos Ignacio y Cecilio, obs. y mrs., y Sta. Brígida, vg.
1895. Muere en Sevilla el torero Antonio Sánchez el *Tato*.

....

....

....

2. Viernes. 33-332. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 11 minutos.
La Purificación de Nuestra Señora y S. Lorenzo, obispo.
1594. Muere el eximio compositor Juan Luis de Palestrina.

....

....

....

3. Sábado. 34-331. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 13 minutos.
San Blas, obispo, y el beato Nicolás de Longobardo.
1529. Creación del Archivo general de Galicia.

....

....

....

4. Domingo. 35-330. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 15 minutos.
San Andrés Corsino, ob., y S. José de Leonisa, conf.
1896. Llegada á Madrid del general Martínez Campos.

....

....

....

Agua de febrero mata al ocenero.

nutos hasta al manjar, que se deja enfriar y no se sacará del molde hasta que se sirva. Antes de servirlo espolvorearlo con azúcar revuelta, verter un poco de ron y prender fuego. Así se sirve.

Croquetas de pollo.—Tomar lo que haya quedado de un pollo asado, quitar las pieles y huesos y picar bastante fino. Poner en una cacerola un poco de manteca y una cucharada de harina; poner á la lumbre, y cuando la manteca esté deshecha y bien mezclada con la harina, desleir en medio vaso de agua y poner la carne picada con sal y pimienta, un poco de perejil y algunas setas picadas. Dejar cocer un cuarto de hora sin tapar, de manera que no quede salsa. Dejar enfriar. Añadir dos yemas de huevo; hacer albondiguillas, enharinarlas y pasarlas por un huevo (clara y yema) batido como para una tortilla y mezclarlo con una cucharada de agua y otra de aceite, pasar por pan rallado y freír.

Charlota rusa.—Poner en el fondo del molde, arreglándolo en redondo, unos bizcochos muy apretados los unos contra los otros; arreglar igual, pero *los bizcochos de pie, todo al rededor del* molde; echar en medio nata muy batida ó Chantilly. Verter en el plato y servir.

Chochas á la cazadora.—Después de asar las chochas, cortarlas y poner los pedazos en una cazuela con el hígado y los intestinos picados, dos ó tres cebolletas y dos ó tres chalotes picados, sal, pimienta, una hoja de laurel, un clavo y dos copas de vino blanco. Dejar hervir algunos minutos y ponerlo en una fuente, quitando el laurel y el clavo, y echar la salsa hirviendo sobre las chochas. Esta salsa tiene que estar hecha á fuego muy vivo y muy rápidamente.

Ensalada macedonia.—Cocer en agua y sal apio picado muy fino, judías verdes, judías flageolets, guisantes, repollos de Bruselas, una coliflor, patatas, zanahorias y nabos. Ponerlo todo en un colador y dejarlo enfriar. Poner, una vez frío, todas estas legumbres en una ensaladera con algunas hojas de lechuga, unas ruedas de remolacha cocida también en agua y unos filetes de langosta. Poner un poco más aderezo que para una ensalada ordinaria.

(Sigue pág. 52.)

(1900) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

5.ª Semana. Del 1 al 4.

Recomendamos **La Margarita en Loeches** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
......	......	......	......	......	......
	Total. . . .	......	......	......	......

Agua de febrero mejor que de enero.

(1900) FEBRERO (2.° mes), 28 días.

6.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 8 m.

5. Lunes. 36-329. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 17 minutos.
Santas Agueda y Calamanda, vgs., y S. Felipe de Jesús, mr.
1887. Estreno de la ópera *Otello*, de Verdi, en Milán.

6. Martes. 37-328. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 20 minutos.
Santa Dorotea, virgen, y Stos. Saturnino, Teófilo y Revocata.
1860. Entrada del ejército español en Tetuán.

7. Miércoles. 38-327. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 22 minutos.
San Romualdo, abad; S. Ricardo, y Sta. Juliana.
1878. Muere el Sumo Pontífice Pío IX.

8. Jueves. 39-326. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 24 minutos.
San Juan de Mata, fundador, y Stos. Paulo y Lucio, mrs.
1898. Asesinato del general José María Reina Barrios, presidente de la República de Guatemala.

9. Viernes. 40-325. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 27 minutos.
Santa Polonia, virgen, y San Sabino, obispo y confesor.
1874. Muere el historiador francés Julio Michelet.

10. Sábado. 41-324. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 29 minutos.
Santa Escolástica, virgen, y San Guillermo.
1763. Tratado de París entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

11. Domingo. 42-323. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 32 minutos.
San Saturnino, presb., y Stos. Desiderio y Lázaro.
1712. Felipe V funda la Biblioteca Nacional.

6.ª Semana Del 5 al 11.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

7.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 7 m. }

12. Lunes. 43-322. ☽ *creciente*. El día dura 10 horas, 54 minutos.
Santa Olalla, virgen y mártir.
1804. Muere el célebre filósofo alemán Emanuel Kant.

13. Martes. 44-321. ☽ *creciente*. El día dura 10 horas, 56 minutos.
San Benigno, mr., y Sta. Catalina de Rizzis, vg.
1668. Tratado de Lisboa entre España y Portugal.

14. Miércoles. 45-320. Ⓣ *llena*. El día dura 10 horas, 59 minutos.
San Valentín, presb., y el beato J. B. de la Concep.
1714. Muere María Luisa de Saboya, esposa de Felipe V.

15. Jueves. 46-319. Ⓣ *llena*. El día dura 10 horas, 41 minutos.
Stos. Faustino y Jovita, hermanos mrs., y S. Craton, mr.
1898. Voladura del crucero americano *Maine* en el puerto de la Habana.

16. Viernes. 47-318. Ⓣ *llena*. El día dura 10 horas, 44 minutos.
San Julián, mr., Sta. Juliana y S. Onésimo, mrs.
1815. Nace el insigne actor Julián Romea.

17. Sábado. 48-317. Ⓣ *llena*. El día dura 10 horas, 47 minutos.
San Julian de Capadocia y Sta. Constanza, mrs.
1839. Inauguración de la Caja de Ahorros de Madrid.

18. Domingo. 49-316. Ⓣ *llena*. El día dura 10 horas, 49 minutos.
Stos. Simeón y Eladio, arzobispo, y S. Claudio, mr.
1895. Muere el archiduque Alberto, tío carnal de la Reina Regente de España.

En febrero busca la sombra el perro.

7.ª Semana. Del 12 al 18.

Recomendamos **La Margarita en Loeches**. (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

8.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 7 m.

19. Lunes. 50-315. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 51 minutos.
San Gabino, mr., y San Alvaro de Córdoba, conf.
1843. Joaquín Pecci (León XIII) es consagrado obispo de Damieta.

20. Martes. 51-314. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 54 minutos.
Santos León, Eleuterio y Nemesio, obispos.
1854. Insurrección militar en Zaragoza.

21. Miércoles. 52-313. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 57 minutos.
Santos Félix y Maximiano, obispos y confesores.
1838. Muere el célebre orientalista Silvestre de Sacy.

22. Jueves. 53-312. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 59 minutos.
La Cátedra de San Pedro en Antioquía.
1787. Primera Asamblea de Notables en Versalles.

23. Viernes. 54-311. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 2 minutos.
Santa Marta, virgen, y Santa Margarita de Cortona.
1813. Decreto de las Cortes españolas aboliendo la Inquisición.

24. Sábado. 55-310. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 4 minutos.
San Matías, apóstol; S. Modesto, ob., y S. Sergio, mr.
1525. Batalla de Pavía; prisión de Francisco I de Francia.

25. Domingo. 56-309. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 7 minutos.
San Cesáreo y Ntra. Sra. de Guadalupe de Méjico.
1847. Creación de la Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales.

8.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

9.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 3 m.

26. Lunes. 57-308. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 9 minutos. San Alejandro y San Porfirio, obispos.
1443. Entrada triunfal de Alfonso V de Aragón en Nápoles.

27. Martes. 58-307. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 12 minutos. San Baldomero, conf., y Stos. Basilio y Procopio, monjes.
1594. Consagración del rey Enrique IV de Francia en Chartres.

28. Miércoles. 59-306 ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 15 minutos. *Miércoles de Ceniza.* Stos. Román y Lupicino, cfs.
1869. Muere el célebre político, historiador y poeta A. de Lamartine.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Ensalada moscovita.—Poner á cocer en agua con sal coliflores, apio y alcachofas. Cuando las legumbres estén tiernas ponerlas á escurrir, y después en una ensaladera con media caja de judías verdes en conserva, algunos pedazos de pepinos conservados en vinagre, remolachas y zanahorias cocidas en el horno. Hacer en una taza un sazonamiento con sal, pimienta, mostaza, vinagre y aceite; añadir tres cucharadas de vino blanco y dos huevos duros. Echar el sazonamiento y moverle varias veces. La ensalada tendrá que hacerse una hora antes de la comida.

Espaldilla de cordero en bola.—Después de haber preparado la espaldilla, se la da una forma redonda, se blanquea y se mecha con tocino muy delgado para ponerla á cocer á un fuego poco ardiente. Cuando está ya á punto, se desata y se sirve sobre achicorias ó con cualquier otra salsa.

Espárragos á la española.—Puestos en agua los más tiernos, se cuecen con sal y la mitad ó menos de agua, añadiendo huevos para que se cuajen sin ponerse duros. Se les sirve poniéndolos en una fuente con poca agua y se les echa por encima aceite frito con ajos, escasa pimienta, algunas otras especias y unas gotas de vinagre.

Espinacas á la inglesa.—Escaldar las espinacas, escurrirlas y echarlas en agua fría; al cuarto de hora retirarlas del agua, exprimirlas y picarlas; ponerlas al fuego en una cazuela, sazonadas con sal, pimienta y nuez moscada rallada, dejándolas cocer hasta que se evapore casi todo su jugo. Se retira entonces del fuego la cazuela, se agrega á las espinacas un buen pedazo de manteca fresca y tan pronto como la manteca se haya derretido se sirve.

Estofado de vaca al estilo de Guadalajara.—Poner en una cacerola un pedazo de lomo bajo de vaca, especia, dos cebollas, un poco de ajo muy picado, una á dos hojas de laurel, una ramita de tomillo, un vaso de vino, sal, perejil, una taza de aceite y dos cucharadas de aguardiente. Dejarlo cocer poco á poco, poniendo encima de la cacerola un papel de estraza y después la tapadera.

Filetes de pescado á la Conti.—Tomar unos filetes de pescado, prepararlos y dividirlos en cuatro pedazos cada filete. Colocar en la sartén, sazonar con sal y pimienta en grano, mojar con zumo de limón y mantequilla derretida.

Freir á fuego vivo. Escurrir los filetes y secarlos un poco con un paño. Dejar reducir la salsa y añadir un poco de manteca de vacas. Servir sobre rebanadas de pan frito.

Flan.—Hacer hervir dos cuartillos de leche con vainilla; cuando haya hervido dejar un poco la leche á la lumbre para que reduzca. Batir una docena de yemas de huevo y cuatro claras; bien

9.ª Semana. Del 26 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

batido todo, mezclarlo con la leche y un poco de azúcar molida. Untar bien el molde de azúcar deshecha y poner dentro la leche, huevos, etc.; *ponerlo al baño maría, y cuando esté bien tomado* servirlo.

Guisantes con jamón.—Córtese en forma de dados un trozo de jamón. Póngase á freir con una cucharada de manteca sin que llegue á tostarse. Añádasele media taza de caldo sin grasa y un litro de guisantes recién desgranados. Déjese cocer á fuego lento con uno ó dos repollos de lechuga, *sin tapar la sartén. Terminada la cocción*, retírese la lechuga; agréguese á los guisantes una cucharada de harina y otra media taza de caldo.

Al servir, cúbranse con un batido de yemas.

Helado de vainilla.—Batir ocho yemas de huevo con nueve cuartillos de leche, en la cual se echará medio kilo de azúcar molida. Echar un buen pedazo de vainilla y mover á fuego vivo hasta que se ponga espeso, pero teniendo mucho cuidado que no hierva. Cuando la crema esté bien espesa ponerla en una sorbetera y dejar que se cuaje, rodeando la crema de hielo en pedacitos y de salitre.

Judías á la borgoñona.—Poner á cocer unas judías con un caldo en el cual habrá muchas yerbas finas y un poco de manteca, un ramito compuesto, cebollas y clavos de especia.

Cuando las judías estén cocidas quitar el ramito y las cebollas y echar un vaso de vino tinto, sazonar con sal y pimienta y servir.

Judías verdes con estragón.—Deshilachar bien las judías y partirlas por la mitad á lo largo. Cocerlas en agua hirviendo y sal, escurrirlas bien y saltarlas en una cacerola con manteca de vaca. *Sazonarlas. Al momento de servir espolvorearlas* con hojas de estragón picadas muy finas y echar un poco de zumo de limón.

Lamprea á la italiana.—Limpiar una lamprea y cortarla en filetes, que se colocarán en una cazuela con cebolletas cortadas en forma de dados, cinco ó seis dientes de ajo, yerbas finas, un vaso de vino y dos cucharadas de aceite. Hacer hervir durante un rato, y cuando la salsa esté reducida añadir el zumo de un limón.

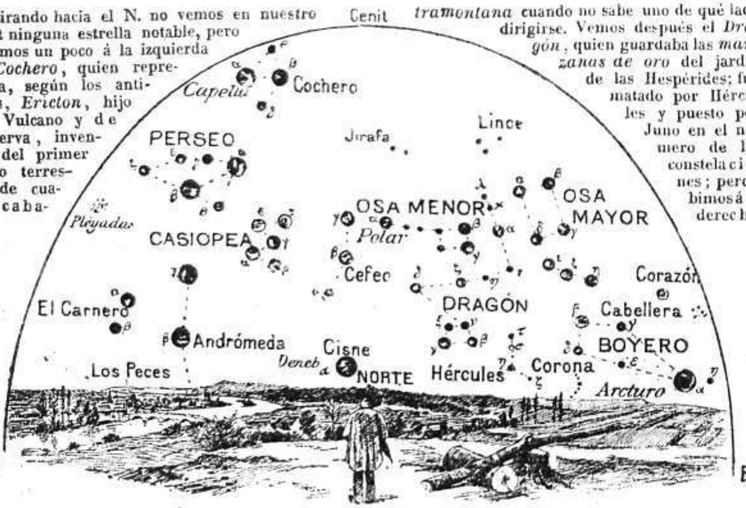
Langosta á la Grimaldi.—Escoger una langosta muy gorda; separar la cola del cuerpo y quitar la carne sin romperla. Cortar la carne de la cola en ruedas y colocarla en una fuente; sazonarla con sal, pimienta, vinagre y aceite. Vaciar el carapacho y limpiarlo bien, arreglándole para que se pueda tener tieso en medio de la fuente. *Tomar un molde que se pueda llenar de ensalada* al rededor. Hacer un guiso con unas trufas, champiñones, almejas y ostras, que se sazonará con una mayonesa. Quitar el molde y en su sitio echar el guiso; poner las ruedas de langosta encima, la ensalada y el carapacho en medio.

Lenguado á la Colbert.—Hacer freir bien un lenguado. Cuando haya tomado buen color, escurrirlo, quitar la espina é introducir en su lugar una salsa «maitre d'hôtel» con bastante jugo de limón. Sírvase en una fuente caliente, espolvoreando con sal fina.

(Sigue pág. 80.)

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE MARZO A LAS 9 DE LA NOCHE

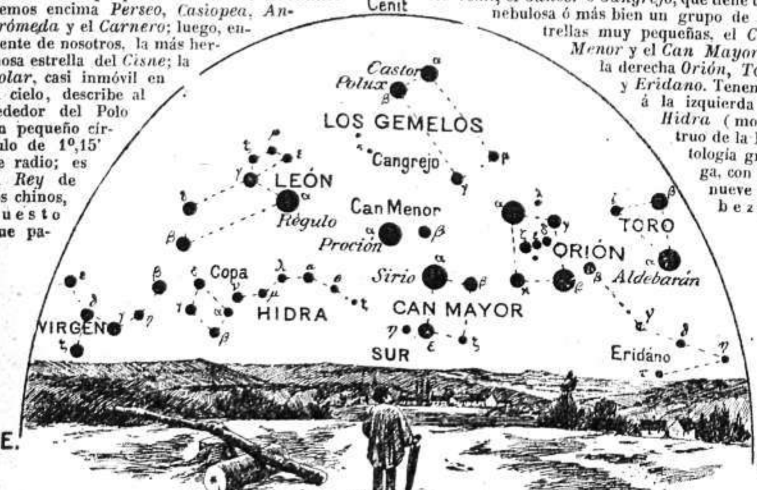
Mirando hacia el N. no vemos en nuestro cenit ninguna estrella notable, pero tenemos un poco á la izquierda el *Cochero*, quien representa, según los antiguos, *Ericton*, hijo de Vulcano y de Minerva, inventor del primer carro terrestre de cuatro caba- *tramontana* cuando no sabe uno de qué lado dirigirse. Vemos después el *Dragón*, quien guardaba las *manzanas de oro* del jardín de las Hespérides; fué matado por Hércules y puesto por Juno en el número de las constelaciones; percibimos á la derecha



llos, imitando al de Apolo y puesto en el cielo por Júpiter por este grande descubrimiento. Otros autores creen que este grupo de estrellas representa al infortunado Faetonte, quien espantado por la vista del Escorpio pereció en el *río Eridano*. Vemos encima *Perseo, Casiopea, Andrómeda* y el *Carnero*; luego, enfrente de nosotros, la más hermosa estrella del *Cisne*; la *Polar*, casi inmóvil en el cielo, describe alrededor del Polo un pequeño círculo de 1º,15' de radio; es el *Rey de los chinos*, puesto que pa-

la *Osa Mayor*, la *Corona* y el *Boyero*, que tiene una hermosa estrella primaria anaranjada, *Arcturo*.

Encontramos al S. los *Gemelos* cerca de nuestro cenit; el *Cáncer ó Cangrejo*, que tiene una nebulosa ó más bien un grupo de estrellas muy pequeñas, el *Can Menor* y el *Can Mayor*; á la derecha *Orión, Toro* y *Eridano*. Tenemos á la izquierda la *Hidra* (monstruo de la Mitología griega, con sus nueve cabezas



rece inmóvil mirando á las demás estrellas que desfilan á sus pies; los italianos la llaman la *Tramontana*, de donde viene la expresión *perder la* que siempre renacían, matado por Hércules y puesto en el cielo por Juno), la *Copa* (de Icaro ó de Baco) y la *Virgen* al nivel del horizonte.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

FIGS. 8 Y 9.

La que en marzo velo tarde acordó.

31 DÍAS
ARIES

MARZO

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Marzo: *Jesús es tentado por el diablo* (S. Mateo, cap. IV, v. 1).
El 11 de Marzo: *Transfiguración de Jesús en la montaña* (S. Mateo, cap. XVII, v. 1).
El 18 de Marzo: *Jesús lanza un demonio mudo y contesta á los que le pedían un prodigio en el cielo* (S. Lucas, cap. XI, v. 14-28).
El 25 de Marzo: *Jesús da de comer á cinco mil personas con cinco panes y dos peces* (S. Juan, cap. VI, v. 1).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 J.	Sto. Angel G.ª	29 ●	6 34	5 52	6m 11	6n. 12	1h 45	2h 2				
2 V.	S. Lucio.	1	6 33	5 53	6 44	7 28	2 22	2 43				
3 S.	S. Emeterio.	2	6 31	5 54	7 17	8 44	3 »	3 18				
4 **D.**	S. Casimiro.	3	6 30	5 55	7 53	9 59	3 39	4 »				
5 L.	S. Eusebio.	4	6 28	5 56	8 31	11 9	4 20	4 40				
6 M.	S. Olegario.	5	6 27	5 57	9 12	» »	5 5	5 30				
7 M.	Sto. Tomás Aq.	6	6 25	5 58	10 »	12m 15	5 59	6 28				
8 J.	S. Juan de Dios.	7 ☽	6 23	5 59	10 52	1 14	6 58	7 29				
9 V.	Sta. Francisca.	8	6 22	6 »	11 47	2 7	8 14	8 59				
10 S.	S. Melitón.	9	6 20	6 1	12t. 45	2 52	9 35	10 12				
11 **D.**	S. Eulogio.	10	6 19	6 3	1 45	3 30	10 41	11 10				
12 L.	S. Gregorio.	11	6 17	6 4	2 43	4 3	11 35	11 56				
13 M.	S. Leandro.	12	6 15	6 5	3 42	4 32	» »	» 16				
14 M.	Sta. Matilde.	13	6 14	6 6	4 40	4 59	» 36	» 53				
15 J.	S. Raimundo.	14	6 12	6 7	5 38	5 24	1 10	1 27				
16 V.	S. Julián.	15 ○	6 11	6 8	6n. 36	5 48	1 45	2 »				
17 S.	S. Patricio.	16	6 9	6 9	7 34	6 14	2 15	2 31				
18 **D.**	S. Gabriel.	17	6 7	6 10	8 34	6 40	2 48	3 5				
19 L.	*S. José.*	18	6 6	6 11	9 34	7 9	3 22	3 38				
20 M.	Sta. Eufemia.	19	6 4	6 12	10 34	7 45	3 55	4 14				
21 M.	S. Benito.	20	6 2	6 13	11 33	8 21	4 33	4 55				
22 J.	S. Deogracias.	21	6 1	6 14	» »	9 6	5 18	5 30				
23 V.	S. Victoriano.	22	5 59	6 15	12m 30	9 59	6 3	6 34				
24 S.	S Agapito.	23 ☾	5 57	6 16	1 23	10 59	7 6	7 48				
25 **D.**	*Annunc. N.ª S.ª*	24	5 56	6 17	2 10	12t. 5	8 30	9 16				
26 L.	S. Braulio.	25	5 54	6 18	2 51	1 15	10 3	10 41				
27 M.	S. Ruperto.	26	5 52	6 19	3 29	2 29	11 19	11 50				
28 M	S. Cástor.	27	5 51	6 20	4 4	3 43	» »	0 21				
29 J.	S. Eustasio.	28	5 49	6 21	4 37	4 59	» 43	1 6				
30 V.	S. Juan Climaco.	29 ●	5 47	6 22	5 11	6 15	1 26	1 46				
31 S	Sta. Balbina.	1	5 46	6 23	5 46	7n. 31	2 4	2 23				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Marzo.

Día 1.º Sorteo en el Banco de los títulos de la Deuda. Queda establecida la veda de la caza hasta el 21 de septiembre, menos la de ánades silvestres en albuferas y lagunas, y la de palomas, tórtolas y codornices en los predios en que se encuentre levantada la cosecha. San Rosendo, patrón de Tarifa y Mondoñedo. Feria en Tudela.—**3.** Feria en Castellón. —**4.** *1.er Domingo de Cuaresma.*—**7, 9 y 11.** Témporas. Danse órdenes.—**7.** Feria en Caspe y Zamora.—**10.** Feria en Monzón y Tamarite.—**15.** Feria de ganados en Lérida.—**18.** Feria en Sariñena.—**19.** San José, días de Pepes y Pepas. Gran fiesta este día y la víspera (**18**) en Valencia, titulada de las Fallas; fiesta típica y de carácter, que consiste en grandes tablados distribuidos en calles y plazas, con figuras de tamaño natural y vestidas hasta con lujo, que sirven de bouquet ó castillo final á varios juegos de fuegos artificiales; versos y música durante los dos días.—**25.** La Encarnación del Señor. Feria en Almagro y Torquemada.—**25, 26 y 27.** Feria en Buelna (Santander).—**28.** Noventa y dos aniversario en Vigo de la capitulación de las tropas francesas. Juntas generales de San Vicente de Paul el día 4.

Ayunos, con abstinencia de carne, en este mes: los días 2, 9, 16, 23 y 30.

Guía del capitalista.

Este mes celebran sus Juntas generales las Sociedades y Empresas siguientes: Ferrocarril de Zafra á Huelva; Línea de vapores Serra (Bilbao); La Flecha (Bilbao); Compañía Madrileña de Rentas Inmoviliarias; Banco de España; Sociedad Velocipedista de Madrid.

CONSEJOS PARA EL MES DE MARZO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los catarros, toses convulsivas, dolores reumáticos, afecciones nerviosas, y aun á veces calenturas que toman este carácter, son enfermedades que por lo regular dominan en este mes. Los que padecen del pecho deben tomar muchas precauciones, preservándose con esmero de las vicisitudes atmosféricas, más notables en este mes que en el anterior. Las erupciones cutáneas son también muy frecuentes en este mes; cuando son benignas bastan para su curación la dieta y los atemperantes, no siendo preciso acudir á las evacuaciones sanguíneas sino en las personas que tengan este temperamento, que sean jóvenes y que hayan hecho uso de una alimentación muy suculenta. No es conveniente acostumbrarse á sangrías y purgas de precaución en la primavera; pero una vez contraída esta costumbre, es preciso respetarla. Sin embargo, si los inconvenientes que resultan aparecieren muy graves, podrá intentarse su abolición, procediendo muy poco á poco por una graduación hábilmente calculada. Entre las erupciones cutáneas que suelen aparecer en este mes merece el sarampión una atención especial; la dieta, los atemperantes y sobre todo el abrigo constante son los medios que conviene emplear.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refranes: *Truenos en marzo aprietan la cuba con un mazo.*

Calor de marzo temprano es para el campo muy sano.

En el campo.—Continúan al principio las siembras y labores que hubiesen quedado pendientes del mes anterior, salvando empero los temporales duros con vientos fuertes, que suelen reinar durante los días últimos de febrero y los primeros de marzo, durante los cuales no conviene hacer en el campo cosa alguna. En cuanto, pasados los fríos, se desterronan, mullen ó igualan con el rastrillo los campos que quieran sembrarse de prados artificiales ó naturales, de rubia, gualda, pastel, alazor, lentejas, garbanzos y altramuces, patatas, batatas, heliantos, melones y calabazas, se encalan con yeso y ceniza los sembrados de habas, guisantes y demás leguminosas de gran cultivo, y con soluciones muy diluidas de sulfato de hierro y abonos líquidos las gramíneas ó cereales que se viesen empobrecidos. Siémbranse luego, ó sea en el último tercio del mes, las plantas dichas, menos los melones y congéneres, que deberán serlo á mediados del mes siguiente, pasado el temor de los hielos. Se podan, siembran y trasplantan las moreras, las viñas y árboles frutales que no lo hubiesen sido en las sazones anteriores; se injerta de púa, de yema y por aproximación, y se desoruga con esmero todo arbolado, quemando las bolsas ó nidales.

Se siembran en cama caliente ó en cajones con vidrieras *berenjenas, apios, brécol negro* de Sicilia, pepinos, judías tempranas, lechugas de primavera, melones diversos, pimientos y tomates.

Al aire libre.—Remolachas, espárragos, zanahorias, perifollos, achicorias, repollos del país y de Milán, malpicas, espinacas, lechugas de verano acogolladas y largas, nabos tempranos, cebollas, acederas, pastinacas, perejil, empinelas, puerros, acelgas, guisantes, rábanos,

rubarbas, salsifí, escorzoneras, ajedrea y coliflores tempranas.

Se plantan.—Ajos, alcachofas, espárragos, ajetes, chalotas, cebollas y patatas.

Se dividirán y plantarán los golpes de *salvia*, *pulchella* y *cardinalis*, el *ramillete crysanthemo*, *asteres*, *girasoles*, *alquileas*, etc.

Pueden sembrarse las mismas semillas que en el mes anterior, y la *scoltia antirrino*, *silene*, *caraspique*, etc. Se plantarán las diferentes variedades de *gladiolas gandavensis*, *pancracios*, *tigridias*, *flor de glalis*, etc.

Se rozarán y darán de rastro las calles ó paseos del jardín y se echará arena en aquellos que lo necesiten. Pueden sembrarse á fines de este mes las praderas de *césped*, *trébol* y demás que sea necesario.

Se plantarán á fines de mes los árboles coníferos y arbustos de hojas persistentes, como *pinos*, *cipreses*, *tuyas*, etc.; los arbustos, tales como *evonimus*, *aligustre del Japón*, *alaternos*, etc. Se prepararán los patrones de *acacia* que hayan de injertarse, y se injertarán de cachado (desde mediados del mes) los *perales*, *manzanos*, *ciroleros*, etc. Deben hacerse las siembras de todas las especies de árboles y arbustos que no exijan hacer esta operación en el otoño o en la época de la recolección de su semilla.

En este mes florecen á campo raso los *almendros*, *albaricoqueros*, *sauces*, *alamos*, *negundo*, *durillo*, *boj*, algunos *brezos*, *espireas*, *tulipanes*, *primaveras*, *anémonas*, *ranúnculos* y algún *lirio*. Las *camelias* puede decirse que todas están en flor.

En los prados.—Se riega con abundancia en tiempo sereno y por las mañanas, habiendo proporción, y mucho más si la tierra estuviese endurecida; se los rastrilla, se rellenan las desigualdades y resiembran, echando las barreduras de los amealcs ó heniles.

En las huertas.—Siémbranse al aire libre rábanos, lechugas, escarolas, apios, cardos y espárragos; se descubren las esparragueras y alcachofas; se siembran en tierras calientes los pimientos y tomates más tardios, y se benefician las plantas repicadas con abonos líquidos ó con guano, polvorilla, palomina y gallinaza.

En casa.—Bien aventados y limpios los granos, y oreados los graneros desde el mes anterior, se preparan los almacenes de conserva, ahumándolos fuertemente con azufre, después de lo cual se ponen en ellos toda clase de granos.

Se acabarán de consumir los depósitos de verduras y frutos jugosos, puesto que la huerta empieza á suministrar y su valor á decrecer. Se empezarán los de patatas, que ya valen, si no se quiere aguardar á la época de los mayores precios, que es la de mayo y junio.

Trasvásense los vinos con tiempo sereno, sacándolos con sifón ó con espitas para que no se enturbien; habiendo encalado, lavado y azufrado las nuevas vasijas, lávenselas de nuevo con fuerte aguardiente, de 28 grados al menos, en que se hayan tenido en infusión casca y virutas de encina, bayas de enebro, cogollitos de pino y flor de la vid ó de olivo, recogidas en el año anterior. Añádase una arroba de buen vino rancio y llénense luego del vino de la cosecha. En seguida se destilan los orujos y sedimentos, ó reunidos y adicionados con agua y arrope, en proporción de diez cántaros por cada uno de orujo, se hace un vino que se consumirá desde principios de mayo, ó se destilará, si conviniese, para aguardiente.

Con los ganados.—Se les sigue dando de comer en las majadas, puesto que lo necesitan, mañana y tarde; se extrae á fondo el estiércol de ellas y se cubren los muladares con un gran manto de tierra. Se echa cama nueva en los establos, y se va aumentando, en proporción del trabajo, el pienso de los animales de labor; se destetan los corderos tardíos.

Con las colmenas.—Se visitan las colmenas y se sacan los panales averiados y toda la suciedad que contuvieren; transportándolos en buenas colmenas á sitios abrigados del campo, para que sus abejas disfruten del buen tiempo, de las flores que haya y de las trasudaciones gomosas y sacarinas de las yemas que apuntan en los árboles.

GASTRONOMÍA

En este mes es en el que generalmente se consumen más pescados y legumbres, por razón de la Cuaresma. Hay en Madrid alcachofas y espárragos trigueros, las primeras muy pequeñas y los segundos muy amargos. Es, pues, necesario, para la variación de los manjares, el que una buena ama de gobierno tenga hecha su provisión de pescados conservados, tales como el bacalao seco, salmón ahumado, sardinas, anchoas, ostras, boquerones, etc., escabechados ó en aceite, así como un buen surtido de legumbres secas, como judías, lentejas, etc., guisantes, tomates y otras, conservadas en cajas ó botellas.

Lo mismo diremos respecto á las frutas, ya sean secas, como pasas, higos, ciruelas, orejones, dátiles de Berbería, etc., ya conservadas, como melocotones, albaricoques y demás.

Carne.—Vaca, ternera, cerdo, carnero y cordero.

Caza.—Conejos y liebres.

Aves de corral.—Pavo, gallina, pollo, pichones y ánades pequeños.

Pescados de mar.—Rodaballo, trucha, salmonetes, calamares, salmon, rayas, lenguados y sábalo.

Pescados de agua dulce.—Carpa, anguila y tencas.

Mariscos.—Cangrejos, langostas, ostras de España y Francia, que suelen costar á 1,50 peseta la docena.

Legumbres.—Cardillos, berza rizada, cardo, acederas, achicorias, espinacas, cebolletas, lechugas, nabos.

Frutas.—Manzanas y peras de invierno.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Ostras.
Sopa de tapioca.
Vaca en matelot.
Pato silvestre asado.
Remolacha frita.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa Dubarry.
Calamares rellenos á la andaluza.
Blanqueta de ternera.
Pierna asada.
Judías á la borgoñona.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de fideos.
Atún asado.
Liebre á la casera.
Acederas con huevos duros.
Cajetines de macarrones.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa á la diablo.
Salmón á la genovesa.
Capón mechado.
Cardo en salsa blanca.
Arroz con frutas.
Postres.

(1900) MARZO (3.er mes), 31 días.

9.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Jueves. 60-305. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 18 minutos.
El Santo Angel de la Guarda y S. Rosendo, ob.
1808. Creación de la nobleza imperial en Francia.

2. Viernes. 61-304. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 20 minutos.
Stos. Lucio, ob., y Absalón, mr.
1810. Nace en Carpineto Joaquín Pecci (León XIII).

3. Sábado. 62-303. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 23 minutos.
Stos. Emeterio, Celedonio y Marino, mrs.
1810. Entran en Murviedro los franceses.

4. Domingo. 63-302. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 25 minutos.
San Casimiro, cf.; Stos. Lucio y Pío, papas, y S. Adrián.
1794. Muere el jefe vendeano Enrique de La Rochejaquelein.

Tardes de marzo recoge tu ganado.

Polvos medicinales.—He aquí la composición de algunas de las fórmulas de mayor reputación:

Polvos dentífricos de Lallement.

Creta preparada.	100	partes.
Bicarbonato de sosa.	5	—
Raíz de lirio de Florencia.	2	—

Tintura de ámbar, c. s. para aromatizar.

Polvos dentífricos de Quiroga.

Coral rojo.	4	partes.
Crémor tártaro.	2	—
Asta de ciervo calcinada	2	—
Raíz de lirio.	2	—
Talco.	2	—
Sangre de drago.	1	—
Cochinilla.	1	—
Esencia de clavo.	16	gotas.

Polvos de tocador.—Las féculas de trigo, arroz y patata, y el polvo de talco—tamizados, aromatizados y á veces coloreados—han sido base de muchas de estas preparaciones; pero la ventaja está del lado del almidón, cuya superior finura molecular se demuestra al microscopio, y por consiguiente es el llamado á cubrir, atemperar y embellecer la piel del bello sexo.

Polvos de violeta.

Almidón tamizado de trigo.	60,0	gramos.
Raíz de lirio tamizada.	10,0	—
Flor de casis ó grosella negra, íd..	1,0	—
Clavos de especia, íd.	0,1	—

Polvos de rosa.

Almidón tamizado de trigo. . . .	400,0	gramos.
Laca acarminada.	0,1	—
Esencia de rosa.	0,4	—
Esencia de sándalo.	0,4	—

(1900) MARZO (3.er mes), 31 días.

9.ª Semana. Del 1 al 4.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Quien en marzo no poda su viña pierde la vendimia.

10.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 7 m.

5. Lunes.

64-301. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 28 minutos.
San Eusebio, mr.; S. Teófilo, ob., y S. Gerásimo, anacoreta.
1827. Muere el insigne físico italiano Alejandro Volta.

6. Martes.

65-300. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 30 minutos.
San Olegario, ob.; Sta. Coleta, y S. Víctor y comps. mrs.
1405. Nace en Toro el rey don Juan II de Castilla.

7. Miércoles.

66-299. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 33 minutos.
Santo Tomás de Aquino, y San Gaudioso, obispo.
1793. La Convención francesa declara la guerra á España.

8. Jueves.

67-298. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 36 minutos.
San Juan de Dios, fundador, y San Julián, arz.
1898. Muere en Madrid el célebre torero *Frascuelo.*

9. Viernes.

68-297. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 38 minutos.
Santa Francisca, viuda, y Stos. Paciano y Gregorio, obs.
1661. Muere en París el cardenal Julio Mazarino.

10. Sábado.

69-296. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 41 minutos.
San Melitón, mártir, y San Macario.
1452. Nace el rey don Fernando V de Aragón, el *Católico.*

11. Domingo.

70-295. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 44 minutos.
San Eulogio, mártir, y Sta. Aurea, vg.
1526. Casamiento de Carlos I de España con Isabel de Portugal.

Quien mal anda en mal acaba.

10.ª Semana. Del 5 al 11.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

11.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 12 m. / Por la tarde, 7 m.

12. Lunes.

71-294. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 47 minutos.
San Gregorio el Magno, papa, y San Pedro, mr.
1405. Muere el famoso conquistador Tamerlán.

13. Martes.

72-293. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 50 minutos.
San Leandro, arz., y Stos. Rodrigo y Salomón, mártires.
1814. Sale de Valencey Fernando VII.

14. Miércoles.

73-292. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 52 minutos.
Santa Matilde, reina, y Santa Florentina, virgen.
1369. Batalla de Montiel.

15. Jueves.

74-291. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 55 minutos.
San Raimundo, fund. y mr., y San Longinos.
1637. Muere en Roma el célebre pintor y poeta Salvador Rosa.

16. Viernes.

75-290. 🌕 *llena.* El día dura 11 horas, 57 minutos.
San Julián, mr., y Stos. Heriberto, Agapito y Félix, obs.
1792. Asesinato del rey Gustavo III de Suecia.

17. Sábado.

76-289. 🌕 *llena.* El día dura 12 horas.
San Patricio, ob., y Sta. Gertrudis y S. Teodoro, mrs.
1876. Motín en Aranjuez contra Godoy.

18. Domingo.

77-288. 🌕 *llena.* El día dura 12 horas, 3 minutos.
San Gabriel, arcángel, y Stos. Braulio y Cirilo, obs.
1805. Napoleón I acepta la Corona de Italia.

Año malo, panadera en todo cabo.

11.ª Semana. Del 12 al 18.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

12.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m. / Por la tarde, 6 m. }

19. Lunes. 78-287. ☉ *llena.* El día dura 12 horas, 5 minutos.
San José, esposo de Nuestra Señora.
1808. Carlos IV abdica en su hijo Fernando.

20. Martes. 79-286. ☉ *llena.* El día dura 12 horas, 8 minutos.
Santa Eufemia y S. Niceto, obispo.
1867. Creación del Museo Arqueológico Nacional.

21. Miércoles. 80-285. ☉ *llena.* El día dura 12 horas, 11 minutos.
San Benito, abad, y Stos. Filemón y Domnino, mrs.
1894. Segunda explosión del *Cabo Machichaco* en Santander.

22. Jueves. 81-284. ☉ *llena.* El día dura 12 horas, 13 minutos.
San Deogracias, ob., y S. Bienvenido, ob. y conf.
1687. Muere el célebre compositor Juan Bautista Lulli.

23. Viernes. 82-283. ☉ *llena.* El día dura 12 horas, 16 minutos.
San Victoriano, mr., y Sto. Toribio, arz.
1766. Motín contra Esquilache.

24. Sábado. 83-282. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 19 minutos.
San Agapito, ob., y el beato José María Tomasi, confesor.
1808. Entrada triunfal de Fernando VII en Madrid.

25. Domingo. 84-281. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 21 minutos.
La Anunciación de Nuestra Señora y S. Dimas.
1838. Inauguración de la nueva iglesia del Buen Suceso en Madrid.

El garbanzo, que no lo vea marzo.

12.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

13.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m.
{ Por la tarde, 6 m.

26. Lunes. 85-280. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 24 minutos.
San Braulio, ob.; S. Cástulo, mr., y S. Basilio.
1344. Toma de Algeciras por Alfonso XI de Castilla.

....

....

....

27. Martes. 86-279. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 27 minutos.
San Ruperto, ob., y S. Juan, ermitaño.
1615. Muere Margarita de Francia, reina de Navarra.

....

....

....

28. Miércoles. 87-278. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 29 minutos.
Santos Cástor y Doroteo, mrs.
1844. Creación de la Guardia Civil.

....

....

....

29. Jueves. 88-277. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 32 minutos.
San Eustasio, ob., y Stos. Siro y Cirilo, mrs.
1809. Asalto y saqueo de Oporto por los franceses.

....

....

....

30. Viernes. 89-276. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 35 minutos.
San Juan Clímaco, abad, y S. Régulo, ob.
1811. Incendio de Manresa por Macdonald.

....

....

....

31. Sábado. 90-275. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 37 minutos.
Santa Balbina, virgen, y S. Amadeo, profeta.
1495. Liga entre España, Austria, Roma, Milán y Venecia.

....

....

....

Elaboración de licores.—*Anisete ordinario*

Alcohol de 85°	2 litros.
Esencia de anís	8 gotas.
Agua destilada	$1^1/_2$ litros.
Azúcar	1 kilogr.

Con el azúcar y el agua se hace un jarabe en frío, se disuelve la esencia en el alcohol y se mezclan ambos líquidos.

Crema de moka.

Café de moka tostato y molido	300 gramos.
Azúcar	3.000 —
Alcohol de 85°	5 litros.

Se macera el café en el alcohol durante quince días, se cuela por manga de franela y se añade el azúcar, disuelto en cantidad suficiente de agua para elevar á 20 litros la mezcla.

13.ª Semana. Del 26 al 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Curasao de Holanda.

Cáscara de naranjas agrias.. . . .	1 kilogr.
Naranjas dulces.	16 naranjas.
Azúcar..	10 kilogr.
Alcohol de 85º.	11 litros.
Agua.	5,5 —

Se infunden en el alcohol las mondaduras de naranja privadas de su cibera; se añade el azúcar disuelto en el agua, se colora con palo campeche, se añade agua hasta completar 20 litros y se cuela.

Kümmel.

Esencia de comino..	15 gramos.
— de hinojo..	18 gotas.
— de canela..	12 —
Azúcar.	4 ½ kilos.
Alcohol rectificado.	9 litros.

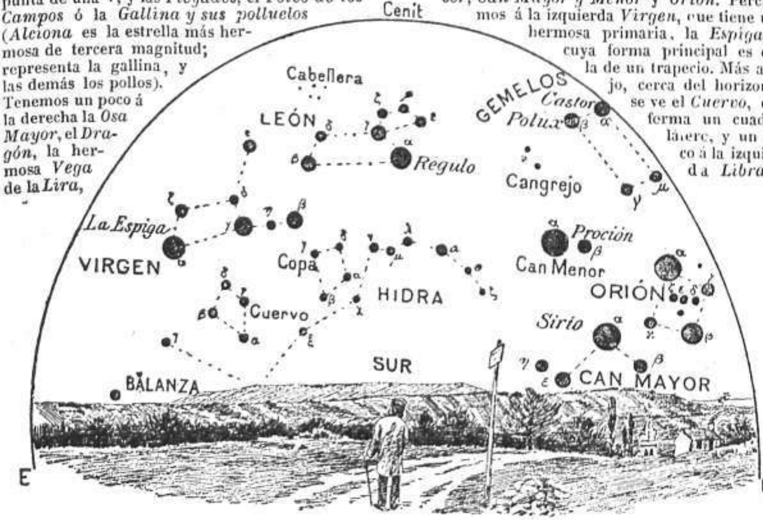
Se disuelven las esencias en el alcohol; se añade el azúcar en forma de jarabe, con la densidad bastante para que el licor marque 40º en el areómetro de Baumé.

Quien bien baila de boda en boda se anda.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE ABRIL A LAS 9 DE LA NOCHE

Nuestro cenit no nos enseña ninguna estrella brillante, pero bajando hacia el horizonte percibimos la *Osa Menor*, de la cual la *Estrella Polar* es la más notable; *Cefeo* y *Casiopea*, que tienen la forma Σ, y la estrella más hermosa, el *Cisne*, un poco más arriba de la tierra. A la izquierda vemos el *Cochero*, la *Cabra* y sus *Cabritos*; también *Perseo*, *Andrómeda*, y en fin, el *Toro* con *Aldebarán*, bella primaria rojiza situada en la punta de una V, y las *Pléyades*, el *Polvo de los Campos* ó la *Gallina y sus polluelos* (*Alciona* es la estrella más hermosa de tercera magnitud; representa la gallina, y las demás los pollos). Tenemos un poco á la derecha la *Osa Mayor*, el *Dragón*, la hermosa *Vega* de la *Lira*, el *Boyero*, la *Corona* en forma de círculo, cuya estrella más hermosa de segunda magnitud es *Margarita* ó la *Perla*. (Esta corona es la de *Ariana*, que ha sido colocada en el cielo por Baco.) Luego *Hércules* y la *Serpiente*. Si miramos hacia el Sur, tenemos cerca del cenit el *León*, formado sobre todo por un gran trapecio, á cuya derecha se encuentra la bella primaria *Régulo* (α); un poco más arriba, á la izquierda, γ, estrella doble de segunda magnitud, y a la izquierda del trapecio β, de segunda magnitud; más arriba δ, de tercera magnitud. Más abajo vemos la *Copa*. A la derecha se encuentran *Géminis*, *Cáncer*, *Can Mayor y Menor* y *Orión*. Percibimos á la izquierda *Virgen*, que tiene una hermosa primaria, la *Espiga*, y cuya forma principal es casi la de un trapecio. Más abajo, cerca del horizonte, se ve el *Cuervo*, que forma un cuadrilátero, y un poco á la izquierda *Libra* ó *Balanza*, que tiene dos estrellas principales (segunda magnitud), α y β. Según la fábula, *Libra* representa Temis, diosa de la justicia, que se ha refugiado en el cielo.





Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

FIGS. 10 Y 11.

Abril, aguas mil.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 1.º de Abril: *Los judíos dicen á Jesús que está endemoniado* (S. Juan, cap. VIII, v. 46).
El 8 de Abril: *Entrada de Jesús en Jerusalén montado sobre una asna* (S. Mateo, cap. XXI, v. 1).
El 15 de Abril: *Resurrección de Nuestro Señor Jesucristo* (S. Marcos, cap. XVI, v. 1).
El 22 de Abril: *Jesús aparece á sus discípulos y les enseña las manos y el costado* (S. Juan, cap. XX, v. 19).
El 29 de Abril: *El buen pastor sacrifica su vida por sus ovejas* (S. Juan, cap. X, v. 11).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 D.	*de Pasión.*	2	5 44	6 24	6m 25	8n. 45	2h 42	3h 1				
2 L.	S. Francisco de P.	3	5 43	6 26	7 4	9 56	3 21	3 40				
3 M.	S. Ulpiano.	4	5 41	6 27	7 51	11 1	4 2	4 25				
4 M.	S. Isidoro.	5	5 39	6 28	8 43	11 58	4 48	5 11				
5 J.	S. Vicente.	6	5 38	6 29	9 39	» »	5 37	6 5				
6 V.	*de Dolores.*	7 ☽	5 36	6 30	10 38	12m 46	6 34	7 5				
7 S.	S. Epifanio.	8	5 34	6 31	11 38	1 28	7 40	8 15				
8 D.	*de Ramos.*	9	5 33	6 32	12 t. 36	2 3	8 50	9 26				
9 L.	Sta. María.	10	5 31	6 33	1 35	2 34	9 56	10 25				
10 M.	S. Ezequiel.	11	5 30	6 34	2 33	3 2	10 51	11 17				
11 M.	S. León I.	12	5 28	6 35	3 30	3 27	11 38	12 »				
12 J.	S. Víctor.	13	5 27	6 36	4 29	3 52	» »	» 19				
13 V.	S. Hermenegildo.	14	5 25	6 37	5 27	4 17	» 38	» 55				
14 S.	S. Tiburcio.	15	5 23	6 38	6 25	4 43	1 12	1 29				
15 D.	*Pascua de R.*	16 ○	5 22	6 39	7n. 26	5 12	1 47	2 6				
16 L.	Sto. Toribio.	17	5 20	6 40	8 28	5 44	2 25	2 42				
17 M.	S. Aniceto.	18	5 19	6 41	9 28	6 22	2 59	3 19				
18 M.	S. Eleuterio.	19	5 18	6 42	10 26	7 6	3 39	3 57				
19 J.	S. Vicente.	20	5 16	6 43	11 19	7 56	4 16	4 58				
20 V.	Sta. Inés Mont.º	21	5 15	6 44	» »	8 53	5 »	5 23				
21 S.	S. Anselmo.	22	5 13	6 45	12m 7	9 56	5 46	6 15				
22 D.	S. Sotero.	23 ☾	5 12	6 46	12 50	11 3	6 45	7 26				
23 L.	S. Jorge.	24	5 10	6 47	1 27	12 t. 14	7 59	8 44				
24 M.	S. Gregorio.	25	5 9	6 48	2 2	1 25	9 29	10 9				
25 M.	S. Marcos.	26	5 7	6 49	2 34	2 38	10 48	11 21				
26 J.	S. Cleto.	27	5 6	6 50	3 7	3 50	11 54	» »				
27 V.	S. Anastasio.	28	5 5	6 51	3 40	5 5	» 20	» 46				
28 S.	S. Prudencio.	29	5 3	6 52	4 15	6 19	1 8	1 29				
29 D.	S. Pedro Verona.	0 ●	5 2	6 53	4 55	7n. 32	1 47	2 5				
30 L.	Sta. Catalina.	1	5 1	6 54	5 39	8 40	2 25	2 46				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Abril.

Día 1.º *Domingo de Pasión.*—**2.** Empieza la veda de ánades silvestres hasta el 21 de septiembre. Pago de los cupones é intereses de toda clase de papel de la Deuda en las oficinas del Banco de España. Principia la primera temporada de baños en Alhama de Granada, Alhama de Murcia y Archena, aguas salinas las dos primeras y sulfurosa la última; esta temporada dura hasta el 30 de junio.—**8.** *Domingo de Ramos.*—**12** *Jueves Santo.*—**13.** *Viernes Santo.*—**15.** *Domingo de Pascua de Resurrección.* Madrid: Inauguración de la temporada taurina. Málaga: Feria de los Borregos. Valencia: La Mona, ó sea tres días de jiras y meriendas en alquerías y huertas, riadas y jiras campestres á las alquerías y jardines de los alrededores de la ciudad. Pamplona: Suele haber corrida extraordinaria de toros, en cuyo caso establece servicio extraordinario la Compañía de ferrocarriles del Norte. Empieza la temporada de primavera. Servicio especial de trenes de ida y vuelta de Madrid á Aranjuez, establecidos por la Compañía de Madrid, Zaragoza y Alicante. Este servicio suele tener lugar todos los domingos, días festivos y de toros en Aranjuez hasta mediados de julio. Gran feria de Sevilla. Corridas de toros, carreras de caballos y velocípedos, etc., etc. Rebaja de trenes de M.-Z.-A., Andaluces, V.-A.-T., Norte, etc., etc. Feria de ganados en Lérida.—**16.** Junta y Comunión general de la Sociedad de San Vicente de Paul.—**22.** *Domingo de Cuasimodo.* Grandes fiestas en Valencia, consistentes en procesiones, músicas, castillos de fuego, reparto á los pobres de pan y bonos y representación en tablados establecidos expresamente de autos sacramentales, representando algún milagro de San Vicente Ferrer.—**23.** San Vicente Ferrer, patrón de Valencia y su reino; grandes festejos. Continúa la representación de los milagros, música por mañana y noche, etc., etc. (La fiesta de San Vicente Ferrer en Valencia es siempre al lunes siguiente del de Pascua y dura hasta el otro lunes.) Se abren las velaciones. San Jorge, patrón de Alcoy. Ferias y fiestas que duran varios días, siendo el principal el día del santo.

Ayunos, con abstinencia de carne, en el mes de abril: 6, 11, 12, 13 y 14.

Guía del capitalista.

Se pagan en el mes de abril los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias Almansa-Valencia-Tarragona; Madrid-Zaragoza-Alicante; Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; Ferrocarril y minas de San Juan de las Abadesas; Altos Hornos y fábrica de hierro (Bilbao), etc., etc. Se procede á la amortización de las Obligaciones que por reglamento corresponde efectuar á dichas Empresas. En el mes de abril suelen celebrar sus Juntas generales las Compañías y Sociedades siguientes: Tarragona, Barcelona y Francia; Fábrica de Mieres; La Previsión Española (Sevilla); Sevilla-Alcalá-Carmona (Sevilla); Altos Hornos (Bilbao); Metalúrgica de San Juan de Alcaraz (Madrid); Tubos forjados (Bilbao); Madrid-Zamora, Orense á Vigo (Barcelona); La California Manchega (Madrid); Compañía Castellana Minera de Petróleo (Madrid).

CONSEJOS PARA EL MES DE ABRIL

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

No suelen tomar las enfermedades en este mes un carácter maligno. Las que se presentan ordinariamente son: fluxiones de los ojos, irritación de la boca, ronquera, ligeros catarros, anginas, cólicos y sarampión; las tercianas se presentan en gran número, pero ya es sabido que las de primavera tienen un carácter más benigno y duran menos que las de otoño.

Para evitar la fácil repetición de las tercianas es preciso no descuidarse en el abrigo, precaverse del aire frío y húmedo de la madrugada y de la noche, guardar un buen régimen, privándose de verduras y leches, y no dejar el uso de la quina ó sus preparados hasta un mes ó mes y medio después de haberlas tenido.

Los cólicos, que se presentan con frecuencia en este mes, son producidos muchas veces por los guisantes.

(1900) ABRIL (4.º mes), 30 días.

13.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Domingo. 91-274. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 40 minutos.
Domingo de Pasión. San Venancio, ob., y S. Bonifacio.
1795. Insurrección popular contra la Convención francesa.

....

....

....

Por abril, corta un cardo y nacerán mil.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En abril las aguas mil, que todas cojan en un candil.*

En el campo.—Se harán los trabajos siguientes: se ararán con el cultivador, por surcos alternos, las tierras que, según su estado y las proporciones de riego que hubiese, se destinen para maíz, y mejor aún para judías, melones, patatas tardías ó berzas comunes, de las sembradas en febrero y marzo.

Se arican y aporcan la cebada, el centeno, guisantes, habas, algarrobas y altramuces sembrados en otoño; advirtiendo que, cuanto más frondosa se vea la planta, tanto más intensa debe ser la labor. Se siembran los melonares y todas las plantas del grupo de las cucurbitáceas desde el día 8 en adelante, cubriendo las plantas nacidas si amenazasen hielos; se siembran los cañamares sobre tierras muy preparadas, vigilando cuidadosamente su nacimiento, para evitar que los gorriones y otros pájaros destruyan la siembra.

En las viñas se quemarán diariamente algunos montones de estiércol durante la noche, á la madrugada sobre todo, para prevenir los efectos de la escarcha y de los rayos del sol naciente. En los árboles que se estimen se colocarán en las cruces algunos manojos de heno, paja, pelaza ó cosa parecida, donde se cogerán por las mañanas millares de orugas que habrán ido á buscar aquel abrigo.

Se siembra el mijo y el alpiste, y á últimos de este mes se principian á coger verdes, continuando hasta mayo y aun junio, según las provincias, y las almortas, cuya siembra se verifica á fin de marzo y aun á mediados de abril.

En las huertas.—Se repicarán las siembras del mes anterior (marzo), y se acelerará el nacimiento de los espárragos y alcachofas, concentrando sobre ellos los rayos del sol con abrigos artificiales que los libren también de la radiación; se conseguirá asimismo el objeto cubriéndolos con una ligera capa de mantillo muy repodrido, cuyo color oscuro aumenta extraordinariamente la acción de los rayos del sol. Los riegos que hubieren de darse serán fuertes si el tiempo no ayuda, y la huerta ganará mucho si se disolviesen en las aguas porción de ceniza y otras basuras.

Se repican á su vez los pimientos, tomates, calabazas, melones, berzas, berenjenas y fresas; se siembran las coliflores, brecoleras y bretones; se atan las lechugas para que repollen y blanqueen, y se siembran escarolas, cardos, alcachofas y apios.

Con los ganados.—Se sacan de las majadas y se los lleva á los pastos de primavera. Se ordeñan las ovejas sin misericordia y se hacen quesos; se saca á los barbechos el ganado de cerda, y se llevan á las paradas las yeguas vacías. También las cerdas se encelan por este tiempo, y las vacas empiezan á parir.

GASTRONOMÍA

Nuestras provincias del Mediodía empiezan á producir legumbres y frutas tempranas. Valencia, ese delicioso jardín del Mediterráneo, nos suministra diariamente sus exquisitos productos en muy pocas horas de viaje por el ferrocarril, en su perfecta madurez y sazón.

Carnes.—Tenemos en el mercado la de vaca, ternera, carnero y cerdo.

Aves de corral.—Abundan los pollos, gallinas, pollos de pavo y de pato.

Pescados de mar.—No escasea el salmón, ni los delicados lenguados, el sábalo apetitoso, la raya, el clásico besugo y el popular escabeche.

Pescados de agua dulce.—Anguilas, carpas y tencas.

Mariscos.—Langostas y ostras.

Legumbres.—Coles rizadas, apio, achicorias, acederas, espinacas, diferentes especies de ensalada y rábanos.

Frutas.—Peras, manzanas y fresas de Valencia.

(1900) ABRIL (4.° mes), 30 días.

13.ª Semana. Día 1.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Las mañanitas de abril son sabrosas de dormir.

14.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 11 m. / Por la tarde, 7 m. }

2. Lunes.
92-273. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 45 minutos.
San Francisco de Paula, conf., y San Urbano, ob.
1416. Muere en Igualada el rey Fernando I de Aragón.

3. Martes.
93-272. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 46 minutos.
San Ulpiano, mártir, y San Benito de Palermo, confesor.
1367. Batalla de Nájera, ganada por don Pedro I de Castilla.

4. Miércoles.
94-271. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 49 minutos.
San Isidoro, arzobispo, y San Ambrosio, obispo.
1847. Inauguración del Gran Teatro del Liceo, de Barcelona.

5. Jueves.
95-270. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 52 minutos.
San Vicente Ferrer, conf., y Stas. Emilia é Irene, vgs.
1817. Conspiración del general Lacy en Cataluña.

6. Viernes.
96-269. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 55 minutos.
Viernes de Dolores. San Celestino, papa y confesor.
1814. Primera abdicación de Napoleón I.

7. Sábado.
97-268. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 58 minutos.
San Epifanio y San Ciriaco, mártires.
1812. Toma de Badajoz por Wellington.

8. Domingo.
98-267. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas.
Domingo de Ramos. San Dionisio, obispo y confesor.
1605. Nace en Valladolid el rey Felipe IV.

Asno con oro alcánzalo todo.

14.ª Semana. Del 2 al 8.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

15.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 6 m.

9. Lunes.

99-266. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 3 minutos.
Santa María Cleofé y Sta. Catalina, virgen.
1609. Tregua de doce años entre España y Holanda.

10. Martes.

100-265. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 5 minutos.
Santos Ezequiel y Daniel, profetas.
1834. Publicación del Estatuto Real.

11. Miércoles.

101-264. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 8 minutos.
San León I, papa.
1772. Nace en Madrid el célebre poeta Manuel José Quintana.

12. Jueves.

102-263. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 10 minutos.
Santos Víctor y Zenón, mrs., y S. Constantino, ob.
1798. Proclamación de la República helvética.

13. Viernes.

103-262. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 13 minutos.
Viernes Santo. S. Hermenegildo, rey, y S. Justino, mr.
1695. Muere el insigne fabulista francés Juan de Lafontaine.

14. Sábado.

104-261. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 16 minutos.
Santos Tiburcio, Valeriano y Máximo, mártires.
1578. Nace en Madrid el rey Felipe III.

15. Domingo.

105-260. Ⓛ *llena.* El día dura 13 horas, 18 minutos.
Pascua de Resurrección. Santa Basilisa, mr.
1798. Instalación del Conservatorio de Artes y Oficios en París.

15.ª Semana. Del 9 al 15.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total				

16.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 10 m.
Por la tarde, 8 m. }

16. Lunes.

106-259. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 21 minutos.
Santo Toribio, y Sta. Engracia, virgen y mártir.
1799. Batalla de Monte-Thabor, ganada por Bonaparte á los turcos.

17. Martes.

107-258. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 23 minutos.
San Aniceto, papa, y San Rodolfo.
1606. Monitorio de Paulo V á la República de Venecia.

18. Miércoles.

108-257. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 25 minutos.
Santos Eleuterio y Antía, su madre, mártires.
1860. Fusilamiento del general Ortega en Tortosa.

19. Jueves.

109-256. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 28 minutos.
San Vicente, mr., y Stos. Dionisio y Hermógenes, mrs.
1529. Protesta de los luteranos en la Dieta de Spira.

20. Viernes.

110-255. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 30 minutos.
Santa Inés de Monte Policiano, vg.
1808. Nace en París Napoleón III (Luis Napoleón Bonaparte).

21. Sábado.

111-254. ○ *llena.* El día dura 13 horas, 33 minutos.
San Anselmo, ob., y San Anastasio, cf.
1898. Los Estados Unidos declaran la guerra á España.

22. Domingo.

112-253. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 35 minutos.
Santos Sotero y Cayo, papas, y San Leónides, mr.
1834. Cuádruple alianza entre Francia, Inglaterra, España y Portugal.

16.ª Semana. Del 16 al 22.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

17.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 9 m. / Por la tarde, 6 m.

23. Lunes. 113-252. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 38 minutos.
San Jorge, mártir.
1809. Toma de Ratisbona por los franceses.

....

....

....

24. Martes. 114-251. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 40 minutos.
San Gregorio, ob., y San Fidel de Sigmaringa, mr.
1617. Asesinato del mariscal de Ancre (Concino Concini).

....

....

....

25. Miércoles. 115-250. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 43 minutos.
San Marcos, evangelista.
1707. Batalla de Almansa, ganada por Felipe V á los austriacos.

....

....

....

26. Jueves. 116-249. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 44 minutos.
Stos. Cleto y Marcelino, mrs., y S. Basilio, ob.
1860. Tratado de paz entre España y Marruecos.

....

....

....

27. Viernes. 117-248. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 46 minutos.
Stos. Pedro Armengol, Toribio y Anastasio, mrs.
1898. Bombardeo de Matanzas por la escuadra norteamericana.

....

....

....

28. Sábado. 118-247. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 50 minutos.
San Prudencio, obispo, y S. Vidal, mr.
1799. Asesinato de los plenipotenciarios franceses en Rastadt.

....

....

....

29. Domingo. 119-246. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 51 minutos.
Stos. Pedro de Verona y Hugo, mrs.
1429. Entra en Orleans la heroina Juana de Arco.

....

....

....

17.ª Semana. Del 23 al 29.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m.
Por la tarde, 1 m.

30. Lunes. 120-245. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 53 minutos.
Santa Catalina de Sena, vg., y S. Indalecio, ob.
1653. Cronwell disuelve el Parlamento de Inglaterra.

....

....

....

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Lenguado al «gratin».—Untar una fuente con manteca de vacas; echar sal, pimienta y chalotas picadas muy menudas; poner el lenguado con el lado negro debajo, y encima del lenguado motitas de mantequilla y perejil picado. Añadir medio vaso de agua y vino blanco, de manera que el pescado esté casi cubierto; poner en el horno media hora, y cinco minutos antes de servir añadir pan picado muy fino, otras motas de mantequilla y setas; una vez bien dorado, servir.

Liebre á la casera.—Después de cortada la piel y vaciada córtese por los miembros; si tiene sangre póngase aparte. Hágase derretir en la cacerola manteca; póngase al fuego, añadiendo un puñado de harina; cuando la masa esté hecha, échese la liebre, mojándola con suficiente cantidad de vino tinto y mitad de agua; sazónese con sal y pimienta; pónganse también pedacitos cuadrados de tocino, cebollas pequeñas y setas.

Cuídese de espumarlo y desengrasarlo; cuando la liebre esté cocida póngase en la fuente, y si la salsa está demasiado clara redúzcase, espesándola con la sangre de la liebre y su hígado machacados juntos, sirviéndose de ella como de las salsas ordinarias.

Liebre á la Marengo.—Limpiar, cortar en trozos y ponerlos en una cazuela con aceite, sal, pimienta, ajos y unas hojas de laurel; cocer con fuego debajo y encima durante un cuarto de hora.

Quitar en seguida la mitad del aceite y agregar setas y perejil picado, apartando el laurel y los ajos.

Espesar la salsa con manteca frita y harina, agregar el jugo de un limón y servir.

Lomo de cerdo con patatas.—Tomar un pedazo de lomo de cerdo; ponerlo en una fuente espolvoreado de sal y pimienta. Arreglar al rededor patatas cocidas en agua y sazonadas con sal y pimienta.

Poner en el horno y rociar de cuando en cuando con la grasa que cae en la fuente.

Lubina cocida en medio caldo.—Escamar y limpiar una lubina; ponerla en una besuguera con agua y caldo, de manera que quede cubierta; echar una zanahoria, una cebolla, una rama de perejil, sal y pimienta.

Cuando empiece á hervir, retirar la besuguera á un lado de la lumbre y dejarla una media hora.

Escurrir bien y servir rodeada de perejil en rama y patatas cocidas y acompañada de la salsa que se quiera.

Macarrones á la Sausona.—Para preparar estos macarrones hay que escoger los que sean gruesos como un dedo, huecos interiormente y cortos; se rellenan con un picadillo muy fino, hecho de riñones de ave, pechugas de chochas y setas. Una vez rellenos, se blanquean, esto es, se cuecen durante unos ocho minutos en agua hirviendo y sal; después se rehogan con manteca de vacas y se colocan por capas, poniendo entre cada una de ellas manteca fresca de vacas; se les pone pan rallado, se rocían bien con la salsa ó caldo de estofado bien concentrado y se sirven calientes.

Manzanas amerengadas. — Rehogar en cantidad igual de manteca y azúcar en polvo manzanas partidas en rajas á lo largo. Cuando estén cocidas colocarlas formando pirámide en un plato que resista al fuego; cubrirlas con clara de huevo batida con azúcar á consistencia de merengue. Espolvorear con azúcar y poner en el horno hasta que tomen color.

Merluza guisada. — Lavada y cortada en rodajas la merluza, se pondrá en una cacerola con aceite y ajos, de modo que se rehogue sin freirse mucho. Después se le añade una salsa hecha de ajos, perejil y pan frito, dos yemas muy batidas y una onza ó dos de avellanas machacadas. Disuelta la salsa con agua fría, de modo que no quede muy clara, se echa sobre la merluza y se deja que hierva con ella por espacio de ocho ó diez minutos, y para servirla se agregarán un par de cucharadas de vinagre ó zumo de limón.

Pastel Savarin.—Poner en un barreño 12 gramos de levadura de cerveza y deshacerla con un poco de crema; añadir tres huevos, 125 gramos de azúcar molida, 360 gramos de mantequilla deshecha, un kilo de harina y sal; amasarlo todo con nata para que la pasta esté bas-

18.ª Semana. Día 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
	Total.	....	.....	....	.....

tante blanda. Untar un molde redondo de mantequilla y echar en el fondo almendras mondadas y picadas, llenar los tres cuartos del molde con la pasta y dejarlo en un sitio caliente.

Cuando hinche un poco hacerlo cocer como si fuera un pastel.

Quitarlo del molde y mojarlo de cuando en cuando con un pincel, con un jarabe hecho de azúcar con bastante kirsch, un puñado de vainilla y un poco de leche de avellanas.

Patatas con huevos.—Cocer las patatas en agua sin pelarlas; una vez cocidas pelarlas, dejarlas que se enfríen y cortarlas en ruedas; poner un buen pedazo de manteca en la sartén, en la cual se hará tomar color á algunas cebollas; añadir las patatas, echar encima las yemas bien batidas de los huevos, echar sal y pimienta, dejar que se dore y servir.

Pato con nabos.—Se rehoga el pato en manteca con un poco de harina; luego se echa caldo y vino por partes iguales, yerbas aromáticas, sal y pimienta.

Cuando está á medio pasar se echan nabos rehogados en manteca, se desengrasa, se deja reducir la salsa y se sirve.

Pato silvestre asado.—Desplúmese, váciese y sollámese. Introdúzcase luego en el cuerpo el hígado. Póngase á cocer en el asador por espacio de media hora. Cuando esté, colóquese en una fuente y sírvase acompañado de su jugo espumado y circuido de ruedas de limón.

Pavo asado con criadillas de tierra.—Se pela un kilo de criadillas; después de bien lavadas y escurridas se ponen en la cacerola con medio kilo de tocino picado, sal, pimienta, yerbas aromáticas y las cortezas de las trufas machacadas; se tiene media hora al fuego y se introduce esta mezcla en el pavo, después de bien vaciado por el buche, y se ata.

Se pone en el asador, y cuando esté se saca á la mesa.

Perdices estofadas.—Limpiar las perdices, rehogarlas en la sartén y ponerlas en una cazuela. Añadir tocino frito cortado en pedacitos, cebolla y ajos picados, especias, manteca y vino blanco. Poner á cocer á fuego lento y encima de la olla una cazuelita con agua; estando bien cocido, servir.

Perdigones á la zagala.—Bien limpios los perdigones, se les hace un profundo corte desde el cuello á la rabadilla; se aplanan con un cuchillo, y en un adobo hecho con agua, aceite, sal, tomillo, pimienta molida, perejil y ajos, se tienen dos horas.

Se enjugan con un paño y se asan á la parrilla; se sirven con una salsa compuesta de aceite, vinagre, chalotes y pimienta.

Pescadillas fritas.—Tomar unas pescadillas muy frescas; limpiarlas bien, vaciarlas, sazonarlas con sal y un poco de pimienta; mojarlas en leche y dejarlas escurrir; untarlas de harina y freirlas en mucho aceite muy caliente; servir con rajas de limón.

Pichones á la Saint-Hubert.—Vaciar los pichones y cortarlos por la mitad; aplastarlos; sazonar de sal, pimienta, y mojar en manteca derretida y después en miga de pan.

Ponerlos á la parrilla á fuego vivo y servir con la salsa siguiente: poner en una cazuela caldo del puchero, sal, pimienta, chalotes picados, vinagre y un poco de pan rallado; hacer hervir un minuto y servir.

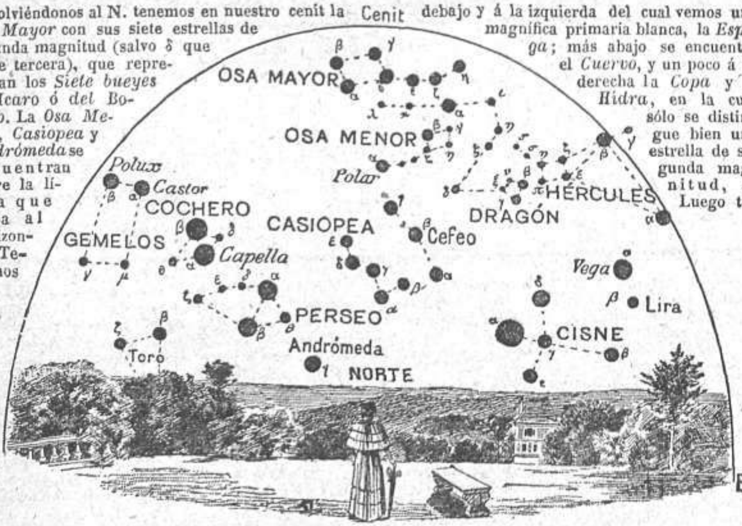
Postre francés.—Tomar cinco claras de huevo y batirlas hasta que estén sumamente duras; echar azúcar molida.

En otro cazo quemar unos cuantos terrones de azúcar, y una vez bien quemados mezclarlos con las claras, echando un poco de agua. Cuando todo esté bien mezclado arreglar las claras en un montón y poner al rededor unos bizcochos partidos por la mitad.

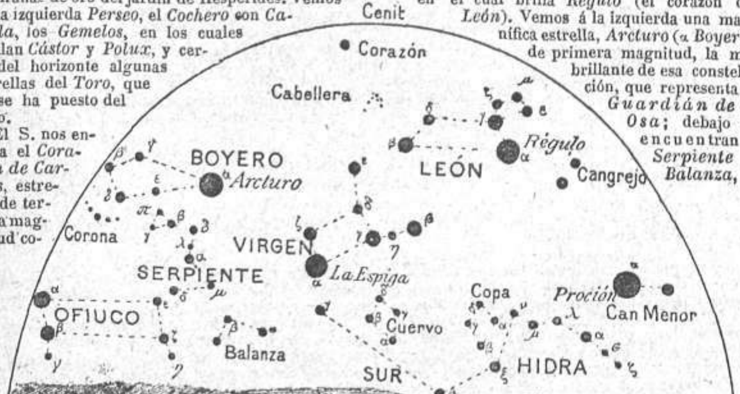
(Sigue pág. 100.)

Llueva abril y mayo y para mí todo el año.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE MAYO Á LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndonos al N. tenemos en nuestro cenit la *Osa Mayor* con sus siete estrellas de segunda magnitud (salvo δ que es de tercera), que representan los *Siete bueyes de Icaro* ó *del Boyero*. La *Osa Menor*, *Casiopea* y *Andrómeda* se encuentran sobre la línea que baja al horizonte. Tenemos á la derecha el *Cisne* en forma de cruz, la *Lira* con su brillante primaria *Vega*, *Hércules* ó el hombre de rodillas, representando Atlas que lleva el cielo sobre sus hombros, y el *Dragón* que guardaba las manzanas de oro del jardín de Hespérides. Vemos en la izquierda *Perseo*, el *Cochero* con *Capella*, los *Gemelos*, en los cuales brillan *Cástor* y *Polux*, y cerca del horizonte algunas estrellas del *Toro*, que no se ha puesto del todo.



El S. nos enseña el *Corazón de Carlos*, estrella de tercera magnitud colocada en el cuello de uno de los dos *Lebreles*, pequeña constelación situada debajo de la cola de la *Osa Mayor*, la *Cabellera de Berenice*.

La *Virgen*, que tiene la forma de un trapecio, debajo y á la izquierda del cual vemos una magnífica primaria blanca, la *Espiga*; más abajo se encuentra el *Cuervo*, y un poco á la derecha la *Copa* y la *Hidra*, en la cual sólo se distingue bien una estrella de segunda magnitud, α. Luego tenemos el *Can Menor* con su primaria *Proción*; más arriba se ve el *Cangrejo*, poco notable por las pocas estrellas que lo constituyen. También tenemos el *León* enseñándonos su gran trapecio, en el cual brilla *Régulo* (el corazón del *León*). Vemos á la izquierda una magnífica estrella, *Arcturo* (α *Boyero*), de primera magnitud, la más brillante de esa constelación, que representa el *Guardián de la Osa*; debajo se encuentran la *Serpiente* la *Balanza*, y en fin *Ofiuco*, *Esculapio* de los antiguos, envuelto por la *Serpiente*, puesto bajo la protección de ese dios de la medicina y colocado en los cielos.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 12 y 13.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 6 de Mayo: *Explicación de estas palabras: «Dentro de poco ya no me veréis»* (S. Juan, cap. XVI, v. 16).
El 13 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que se va al Padre* (S. Juan, cap. XVI, v. 5).
El 20 de Mayo: *«Cuanto pidiereis al Padre en mi nombre os lo concederá»* (S. Juan, cap. XVI, v. 23).
El 27 de Mayo: *Jesús anuncia á sus discípulos que darán testimonio de él* (S. Juan, cap. XV, v. 26, y cap. XVI, v. 1).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 M.	S. Felipe.	2	4 58	6 55	6m 29	9n. 45	3h 7	3h 28				
2 M.	S. Atanasio.	3	4 58	6 56	7 25	10 36	3 48	4 9				
3 J.	Inv. Sta. Cruz.	4	4 57	6 57	8 24	11 22	4 31	4 53				
4 V.	Sta. Mónica.	5	4 56	6 58	9 25	» »	5 16	5 59				
5 S.	Conv. S. Agustín.	6	4 54	6 59	10 25	12m 1	6 5	6 31				
6 D.	Patrocinio S. José	7 ☽	4 53	7 »	11 25	12 54	6 58	7 25				
7 L.	S. Estanislao.	8	4 52	7 1	12t. 24	1 3	7 55	8 25				
8 M.	Apar. S. Miguel.	9	4 51	7 2	1 22	1 29	8 57	9 29				
9 M.	S. Gregorio.	10	4 50	7 3	2 19	1 34	9 57	10 26				
10 J.	S. Antonino.	11	4 49	7 4	3 17	2 19	10 51	11 17				
11 V.	S. Mamerto.	12	4 48	7 5	4 16	2 45	11 40	» »				
12 S.	Sto. Domingo.	13	4 47	7 6	5 16	3 14	» 4	» 24				
13 D.	S. Pedro Reg.º	14	4 46	7 7	6 18	3 45	» 45	1 4				
14 L.	S. Bonifacio.	15 ○	4 45	7 8	7n. 19	4 20	1 24	1 44				
15 M.	S. Isidro.	16	4 44	7 9	8 19	5 2	2 5	2 25				
16 M.	S. Juan Nep.º	17	4 43	7 10	9 15	5 51	2 46	3 5				
17 J.	S. Pascual.	18	4 42	7 11	10 5	6 47	3 24	3 43				
18 V.	S. Venancio.	19	4 41	7 12	10 50	7 49	4 2	4 23				
19 S.	S. Pedro Celest.º	20	4 40	7 13	11 28	8 55	4 45	5 7				
20 D.	S. Bernardino.	21	4 39	7 14	» »	10 5	5 30	5 54				
21 L.	S. Secundino.	22 ☾	4 38	7 15	12m 3	11 14	6 18	6 53				
22 M.	Sta. Rita de Casia	23	4 38	7 16	12 36	12 t. 25	7 29	8 8				
23 M.	Apar. de Sant.º	24	4 37	7 17	1 8	1 36	8 47	9 29				
24 J.	*La Ascensión.*	25	4 36	7 17	1 39	2 47	10 12	10 49				
25 V.	S. Gregorio VII.	26	4 35	7 18	2 11	4 »	11 26	11 54				
26 S.	S. Felipe Neri.	27	4 35	7 19	2 48	5 11	» »	» 22				
27 D.	S. Julio, mártir.	28	4 34	7 20	3 31	6 22	» 45	1 9				
28 L.	S. Justo.	29 ●	4 34	7 21	4 17	7n. 25	1 30	1 51				
29 M.	S. Maximino.	1	4 33	7 21	5 10	8 23	2 10	2 30				
30 M.	S. Fernando.	2	4 33	7 22	6 8	8 14	2 50	3 10				
31 J.	Sta. Petronila.	3	4 32	7 23	7 9	9 55	3 31	3 53				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Mayo.

Día 1.º Desde este día, y con el descuento fijado con oportunidad, abona el Banco de España los cupones de la Deuda interior y Amortizable. Feria en Coria, Miranda de Ebro y Mondoñedo. Empiezan las flores de mayo en todas las iglesias, y en Valencia la costumbre de ir á comer fresas á las huertas y jardines.—**2.** Fiesta nacional por los mártires de la independencia. En Madrid, procesiones cívico-religiosas, revista y misa de campaña en el Prado. Se abre al público el Jardín Botánico.—**3.** La Santa Cruz. En Madrid se cierran los portales á las 11 de la noche. Grao de Valencia, gran fiesta de la Santa Cruz. Feria en Caravaca. Trenes baratos por la línea de M.-Z.-A.—**8 y 9.** Fiestas de Nuestra Señora de la Antigua, en Orduña. Trenes baratos por la Compañía de Bilbao.—**10.** Feria en Pina. —**11 al 15.** Ferias y fiestas de San Anastasio en Lérida. Rebaja de precios en la línea de la Compañía Lérida-Reus-Tarragona. — **12.** Feria en Almudévar.—**13.** Feria en Plasencia. Cumpleaños del rey D. Francisco.—**14.** Nuestra Señora de los Desamparados. Grandes fiestas en Valencia.—**14, 15 y 16.** Feria, mercado de ganados y corridas de toros en Puerto Real. Trenes baratos desde Cádiz.—**15.** Mercado de ganados en Lérida. Feria en Balaguer. San Isidro, patrón de Madrid y Talavera. Grandes rebajas de precios en las líneas férreas del Norte y Madrid, Zaragoza y Alicante, combinadas con la de Almansa-Valencia-Tarragona, Andaluces y otras, y servicio especial con un 45 por 100 de rebaja entre Madrid y Talavera por la Compañía de Madrid, Cáceres y Portugal. Principia la temporada en los balnearios siguientes: Caldas de Malabella (Gerona), á 15 de octubre, salinas termales; Ledesma (Salamanca), á 30 de septiembre, sulfurosas termales.—**17.** Cumpleaños de S. M. el Rey don Alfonso XIII.—**18.** Feria en Baeza.—**20.** Feria en Sos.—**23.** Peregrinación en Avila. Trenes especiales por la línea del Norte.—**24.** *La Ascensión del Señor.*—**24, 25 y 26.** Gran feria en Córdoba; toros, carreras, etc. Rebaja de precios en las líneas de M. Z. y A., M. A. y T. y Andaluces.—**30.** Sevilla: Exposición en la Capilla de los Reyes de la Catedral del cuerpo de San Fernando, custodiado todo el día por un piquete de infantería con bandera. Grandes fiestas y corrida de toros en Aranjuez; corren las fuentes de los jardines reales, abiertos al público. Trenes de servicio extraordinario por la Compañía de M. Z. y A. —**30, 31 y 1.º de junio.** Feria y toros en Lora del Río. Rebaja de precios en las líneas de Madrid, Zaragoza y Alicante, Córdoba á Sevilla y Mérida á Sevilla.—**31.** Fin del curso académico. Empiezan los exámenes. En este mes tienen lugar en Madrid, en los días que se señalan oportunamente, las carreras de velocípedos de la temporada de primavera y las de caballos.

Guía del capitalista.

Celebran Juntas generales: la Compañía del Norte (Madrid); la del Este (Madrid); la de Madrid, Zaragoza y Alicante (Madrid); la de Andaluces; la de Bilbao-Portugalete (Bilbao); la de Medina á Salamanca (Madrid); la de Ferrocarriles secundarios (Barcelona); la de Tranvías de Estaciones y Mercados (Madrid); la de Cariñena á Zaragoza (Zaragoza); la Unión y el Fénix (Madrid); Alambres de Cadagua (Bilbao); Banco Hipotecario (Madrid); Minera y Metalúrgica de Horcajo (Madrid); Pantano de Puentes (Madrid); Compañía general española de Tranvías (Madrid); Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción por Gas (Madrid); La Azucarera de Aragón (Zaragoza); Euskaria (Bilbao); La Estrella (Madrid). En este mes empiezan las temporadas de varios baños de aguas ácido-salinas y ferruginoso-carbonatadas.

CONSEJOS PARA EL MES DE MAYO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

En este mes se presentan generalmente anginas, calenturas gástricas con síntomas cerebrales, reumatismos y tercianas; las hemorragias no dejan de ser frecuentes. El plan demulcente y atemperante, los sudoríficos y las evacuaciones sanguíneas, oportunamente dirigidas, son los medios que ordinariamente se emplean para la curación de estos males.

Una de las hemorragias más frecuentes es la que se verifica por la nariz; si la salida de la sangre por este punto fuere excesiva, hay un medio muy sencillo y bastante eficaz para contenerla, el cual consiste en hacer levantar al enfermo el brazo correspondiente al lado por donde sale la sangre, comprimiendo al mismo tiempo la ventana de la nariz con el dedo.

Aconsejamos á aquellos de nuestros lectores que gusten de las flores que nunca las dejen durante la noche en la habitación donde duerman, pues además de exhalar un gas nocivo, sus emanaciones olorosas producen á algunos sujetos angustia, congoja, desmayo y aun convulsiones.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Marzo ventoso y abril lluvioso sacan á mayo florido y hermoso.*

En el campo.—Continúan las labores del mes anterior; se cavan y aporcan las habas y patatas, y en cuanto se concluye se empieza con las avenas y los trigos. Se dan las primeras escardas á las cebadas y demás semillas tempranas, y se binan los barbechos con escarificador ó extirpador; se vuelven las cañas de los verdes y se ponen

sobre ellos judías, maíz, calabazas y patatas de las tardías; se dan dos cortes durante el mes á los alfalfares y mielgares que se ven en sazón. Se da una buena labor á los semilleros y planteles de árboles; se riegan los prados artificiales, linos y cáñamos con frecuencia y abundancia, escardándolos cuidadosamente.

Pueden hacerse esquejes de *datura*, *flox*, *salvia* y de las *dalias*, que con este objeto se hubiesen plantado en camas calientes en el mes anterior; se plantarán las *fuchsias*, *heliotropos*, *geranios*, *verbenas*, *salvias*, *flox drumondii*, *nicaraguas*, *petunias*, *portulasa*, *reinas margaritas*, *ipomœa* (enredadera), etc.

Las labores á campo raso son los riegos, las escardas, la limpieza de las calles y las siegas de las praderas y fajas de césped, y el esquilar los perfiles de arbustos hacia fin de mes.

Se sembrarán todas aquellas simientes de plantas que han de florecer á la primavera del siguiente año, como *claveles*, *minutisas*, *viuditas*, *ramillete*, *alsum*, *farolillo*, etc.

Se saca el carbón y la madera labrada de los montes, aprovechando la abundancia de los pastos y el buen estado de los caminos; se transportan de ida los sobrantes de los pajares para la provisión del año siguiente en las majadas, y de vuelta el estiércol que se hubiere hecho en ellas, para ponerlo en los muladares á sazonar, mientras llega el tiempo de utilizarlo.

En los prados.—Se riegan los de guadaña, si hay proporción; se hacen pastar, después de bien crecidos, los que no lo son, y se levanta el césped, para quemarlo, en los que quieran destinarse á otro género de aprovechamiento.

Con los ganados.—Se da forraje verde á todos los ganados, y muy particularmente á los de labor, sangrándolos al fin para evitarles congestiones. Se sacan á los pastos los rebaños después de bien salido el sol, para que el rocío no los meteorice, y se retirarán á sestear antes de que se harten; para prevenir tales accidentes se los lleva á dormir ó majadear en los barbechos, que se labran cuando están ya beneficiados suficientemente.

Se limpian con frecuencia las cuadras y establos, se riegan los muladares y se cubren en seguida con una buena capa de tierra, á fin de que se recalquen y no se enmohezcan por falta de humedad, y para que continúe en ellos la fermentación pútrida sin que se disipen los gases amoniacales y sulfúricos, que constituyen gran parte de su valor.

Las vacas se ponen en calor, y paren por este tiempo las más tardías; se ordeñan las más tempranas, sin consideración á los terneros, que se alimentan con el pasto, y se hacen el queso y la manteca con el mayor esmero, pues el de esta época es el más exquisito y fácil de conservación.

Las yeguas y las burras paren también por este tiempo, y se debe vigilar para auxiliarlas, lo cual debe hacerse con inteligencia y mucha economía de medios violentos, porque la naturaleza es más sabia que todos los parteros reunidos. Mas si se viese al animal rendido, y sus fuerzas agotadas por una mala posición del feto, se procurará corregir la mala posición por *avulsión* que se dice, y braceando al animal se buscarán las orejas del feto ó la quijada, atrayéndole hasta fijarle en el estrecho vaginal la coronilla. Se administrará después á la yegua un gran sopón en vino, que se repetirá, si no fuese bastante, á la media hora, diluyendo unos 20 gramos de cornezuelo de centeno. Esto bastará casi siempre para completar el parto.

La madre y la cría se llevarán á una cuadra abrigada, donde durante tres ó cuatro días se le dará paja de avena con grano de lo mismo y harina de cebada, y se le administrarán aguas blancas con salvado. Después de este tiempo déjeseles en los pastos con toda libertad.

Se engordan también, ó ponen á cebo, los ganados de cuchilla, sacándolos á pastar temprano ó dándoles á discreción en el establo forrajes oreados y teniéndolos á media luz.

Se llevan á pastar los gansos y ánades, y se cuida de las hembras que están en huevos ó para sacar. También se atiende á los pollos de todas clases, y muy particularmente á los pavipollos, preservándolos cuidadosamente de la humedad.

Enjambran las abejas, se casan los enjambres pequeños y se les pone á la proximidad de las aguas, ó se les provee de ella para que no pierdan el tiempo en ir y venir á los abrevaderos.

En casa.—Se atiende á la fabricación de los quesos y su curación en bodegas frescas y sanas; se atiende á los vinos para proveer á sus necesidades, pues esta es la época en que más se pierden, ó mejor dicho, en que dan señales de torcerse.

El azufrado y las cretas calcinadas para neutralizar los ácidos formados y el fermento vivo no gastado, y en seguida la clarificación y el trasvaso, son los únicos remedios inocentes que se pueden hacer, aunque no sean heroicos y durables. Si diesen en dulce por este tiempo, se les podrá echar algún celemín de cebada germinada y limpia, algunos azumbres de una infusión en aguardiente de bayas de enebro, serrín ó virutas de encina y cogollitos de pino ú olivo como materias astringentes (*tanino*).

Se limpian asimismo los pajares y heniles, para cuando hayan de almacenarse los forrajes nuevos; se preparan los aperos de la siega, así como las estacas ó tutores que hubieren de ponerse á las viñas en donde no se las deje rastrear, cosa perjudicial para la vid y su fruto en los terrenos húmedos y no cálidos.

GASTRONOMÍA

Mayo se distingue por la abundancia de espárragos, bello adorno de la mesa por la primavera, rico presente del esmerado cultivo de Aranjuez y de la feraz y precoz huerta de Valencia. En los años no extraordinarios mayo ve empezar en Madrid los guisantes al aire libre, aunque por el ferrocarril se reciben ya de Valencia. Los pichones llegan, y guisados se colocan sobre esta legumbre delicada.

La lechuga blanquea. Abundan las alcachofas, acederas, etc.

La codorniz se presenta desde mayo á septiembre, convidándonos con lo sabroso de su carne.

Los pescados de mar son menos comunes; en su lugar se recurre á la rica y sabrosa carpa, cangrejos, etc., que se acercan á su mejor mes.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos y pollas, gallinas, pollos de pavo, de ganso, de pato y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rodaballo, lenguados, escabeche de besugo.

Guarda el sayo para mayo.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Dubarry.—Rodaballo al caldo corto.—Pichones á la Saint-Hubert.—Judías verdes.—Arroz con frutas.—Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de calabaza.—Canapés de lengua.—Truchas á la catalana.—Pierna asada.—Judías blancas.—Postres.

(1900) MAYO (5.° mes), 31 días.

18.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 6 m.

1. Martes. 121-244. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 58 minutos.
San Felipe y Santiago, apóstoles, y San Segismundo, rey.
1898. Bombardeo de Cavite y encuentro naval entre las escuadras española y americana.

....

....

....

2. Miércoles. 122-243. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 59 minutos.
San Atanasio, obispo, y San Antonino, arzobispo.
1668. Tratado de Aquisgrán entre España y Francia.

....

....

....

3. Jueves. 123-242. ● *nueva.* El día dura 14 horas.
La Invención de la Santa Cruz, y San Juvenal, obispo.
1831. Estreno de la ópera *Zampa*, de Herold, en París.

....

....

....

4. Viernes. 124-241. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 2 minutos.
Santa Mónica, viuda, y S. Alejandro, mártir.
1814. Manifiesto de Fernando VII á los españoles.

....

....

....

5. Sábado. 125-240. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 5 minutos.
La Conversión de San Agustín, y Sta. Crecenciana, mr.
1821. Muere Napoleón I en la isla de Santa Elena.

....

....

....

6. Domingo. 126-239. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 7 minutos.
El Patrocinio de San José y San Juan A.-P.-L.
1527. Asalto y saqueo de Roma; muerte del condestable de Borbón.

....

....

....

[illegible]

-o 3.ª COMIDA o-

Sopa Saint-Germain. — Merluza frita. — Pollo asado. — Espárragos á la española. — Flan. — —Postres.

-o 4.ª COMIDA o-

Sopa de fideos.—Lenguado á la Colbert.—Solomillo de cerdo al Jerez.—Guisantes.—Helado. —Postres.

(1900) MAYO (5.° mes), 31 días.

18.ª Semana. Del 1 al 6.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

De gran subida gran caída.

19.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m. }

7. Lunes. 127-238. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 9 minutos.
San Estanislao y San Pedro, obispos.
1848. Sublevación del regimiento de España en Madrid.

8. Martes. 128-237. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 11 minutos.
La Aparición de San Miguel, y San Víctor, mártir.
1794. Ejecución del eminente químico francés Lorenzo Lavoisier.

9. Miércoles. 129-236. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 13 minutos.
San Gregorio Nacianceno, obispo.
1821. Abolición de la nobleza hereditaria en Noruega.

10. Jueves. 130-235. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 15 minutos.
San Antonino, arzobispo, y San Gordiano, mr.
1371. Ríndese Carmona á D. Enrique II de Castilla.

11. Viernes. 131-234. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 17 minutos.
San Mamerto, obispo, y San Anastasio, mártir.
1745. Batalla de Fontenay, ganada por Luis XV á los ingleses.

12. Sábado. 132-233. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 19 minutos.
Santo Domingo de la Calzada, confesor.
1706. Felipe V levanta el sitio de Barcelona.

13. Domingo. 133-232. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 21 minutos.
San Pedro Regalado, confesor, y San Servacio, ob.
1792. Nace en Sinigaglia Juan Mastai Ferreti (Pío IX).

19.ª Semana. Del **7** al **13**.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
	Total. . . .	......	....	......	....

20.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 7 m.

14. Lunes. 134-231. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 25 minutos.
San Bonifacio, mártir, y San Pascual, papa.
1610. Asesinato de Enrique IV de Francia por Ravaillac.

....

....

....

15. Martes. 135-230. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 25 minutos.
San Isidro, labrador, y S. Isidoro, mártir.
1796. Entrada triunfal del general Bonaparte en Milán.

....

....

....

16. Miércoles. 136-229. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 27 minutos.
San Juan Nepomuceno, mr., y S. Peregrino, ob.
1835. Muere el célebre cirujano francés Guillermo Dupuytren.

....

....

....

17. Jueves. 137-228. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 29 minutos.
San Pascual Bailón y Sta. Restituta, vg. y mr.
1847. Fusilamiento del cabecilla Tristany.

....

....

....

18. Viernes. 138-227. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 31 minutos.
San Venancio, mr., y S. Félix de Cantalicio, conf.
1804. Napoleón Bonaparte es proclamado emperador de los franceses.

....

....

....

19. Sábado. 139-226. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 33 minutos.
San Pedro Celestino, papa y mártir.
1522. Asesinato del Encubierto de Valencia.

....

....

....

20. Domingo. 140-225. ☾ *llena.* El día dura 14 horas, 35 minutos.
San Bernardino de Sena, confesor.
1859. Batalla de Montebello; derrota de los austriacos.

....

....

....

En buena hora vengas mayo, el mejor mes de todo el año.

20.ª Semana. Del 14 al 20.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

21.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 5 m. }

21. Lunes. 141-224. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 37 minutos.
San Secundino, mr., y Sta. María de Socors, vg.
1527. Nace en Valladolid el rey Felipe II.

22. Martes. 142-223. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 38 minutos.
Santa Rita de Casia, viuda, y Sta. Quiteria, vg. y mr.
1790. Estreno de la comedia *El Viejo y la Niña*, de Moratín, en Madrid.

23. Miércoles. 143-222. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 40 minutos.
La Aparición de Santiago, apóstol, y S. Desiderio.
1823. Entran los franceses en Madrid al mando del duque de Angulema.

24. Jueves. 144-221. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 41 minutos.
La Ascensión del Señor, y San Robustiano, mr.
1895. Muere en Berlín Isaac Peral, inventor del Submarino.

25. Viernes. 145-220. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 43 minutos.
San Gregorio VII, papa, y *San Urbano*, papa y mártir.
1899. Muere en San Pedro del Pinatar (Murcia) D. Emilio Castelar.

26. Sábado. 146-219. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 44 minutos.
San Felipe Neri, conf., y S. Eleuterio, papa y mártir.
1856. Decrétase el ensanche y reforma de la Puerta del Sol.

27. Domingo. 147-218. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 46 minutos.
San Julio, mártir, y San Juan, papa y mártir.
1894. Cogida y muerte de *El Espartero* en Madrid.

En la boda, quien menos come es la novia.

21.ª Semana. Del 21 al 27.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

(1900) MAYO (5.° mes), 31 días.

22.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m.
Por la tarde, 1 m. }

28. Lunes. 148-217. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 47 minutos.
San Justo, obispo, y S. Germán, obispo de París.
1851. Muere el ilustre poeta B. F. de Velasco, duque de Frías.

....

....

....

29. Martes. 149-216. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 48 minutos.
Santos Máximo y Maximino, obs., y S. Pedro Regalado.
1445. Batalla de Olmedo; derrota de los Infantes de Aragón.

....

....

....

30. Miércoles. 150-215. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 49 minutos.
San Fernando, rey; S. Félix, papa, y S. Gabino.
1252. Muere en Sevilla el rey D. Fernando III el Santo.

....

....

....

31. Jueves. 151-214. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 51 minutos.
Santa Petronila, virgen, y S. Lupicio, obispo.
1793. Establécese en Francia el Régimen del Terror.

....

....

....

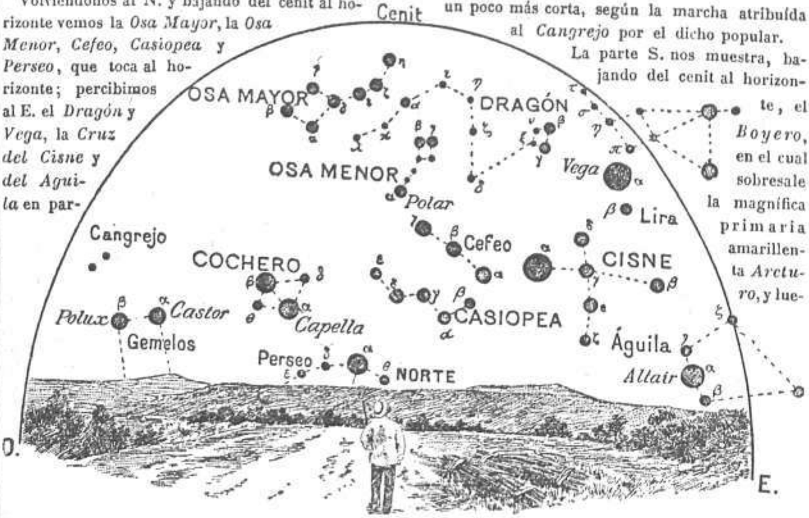
22.ª Semana. Del 28 al 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches**. (V. anunc. p. 10 y 11.)

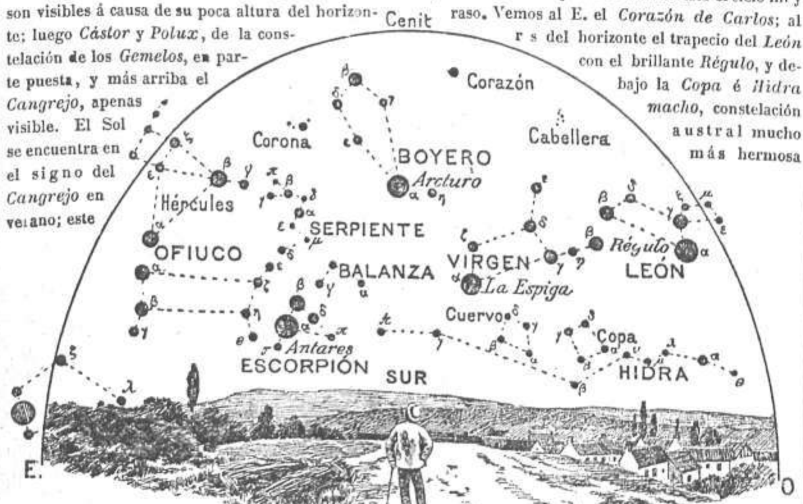
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
....	....	......	....	......	....
	Total. . . .	......		......	......

Mayo come trigo y agosto bebe vino.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE JUNIO A LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndonos al N. y bajando del cenit al horizonte vemos la *Osa Mayor*, la *Osa Menor*, *Cefeo*, *Casiopea* y *Perseo*, que toca al horizonte; percibimos al E. el *Dragón* y *Vega*, la *Cruz del Cisne* y del *Aguila* en parte puesta, en la cual brilla *Altair*, de primera magnitud y de color amarillento; tenemos al O. el *Cochero*, con su brillante *Cabra*, cuyos *Cabritos* no son visibles á causa de su poca altura del horizonte; luego *Cástor* y *Polux*, de la constelación de los *Gemelos*, en parte puesta, y más arriba el *Cangrejo*, apenas visible. El Sol se encuentra en el signo del *Cangrejo* en verano; este astro se eleva por encima de nuestro horizonte desde el mes de diciembre, y llega á su mayor altura cuando llega á los trópicos del *Cangrejo* el 20 de junio; retrocede entonces, dándonos cada día una sombra un poco más corta, según la marcha atribuída al *Cangrejo* por el dicho popular.



La parte S. nos muestra, bajando del cenit al horizonte, el *Boyero*, en el cual sobresale la magnífica primaria amarillenta *Arcturo*, y luego la *Espiga de la Virgen*, de primera magnitud y de color blanquecino; debajo se encuentra el *Cuervo*, cuadrilátero muy visible cuando está el cielo muy raso. Vemos al E. el *Corazón de Carlos*; al ras del horizonte el trapecio del *León* con el brillante *Régulo*, y debajo la *Copa é Hidra macho*, constelación austral mucho más hermosa que la *Hidra hembra*, que ya hemos visto (febrero y marzo). Tenemos al O. la *Corona*, la *Serpiente*, la *Balanza* y *Escorpión*, con su primaria rojiza *Antares*, y al ras del horizonte *Ofiuco* y *Hércules*.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 14 y 15.

Cuando junio llega, busca la hoz y limpia la era.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 3 de Junio: *«Cualquiera que me ame observará mi doctrina»* (S. Juan, cap. XIV, v. 23).

El 10 de Junio: *La misión de los discípulos de J.-C.* (S. Mateo, cap. XXVIII, v. 18).

El 17 de Junio: *Parábola de los convidados que se excusan* (S. Lucas, cap. XIV, v. 16).

El 24 de Junio: *La oveja perdida* (S. Lucas, cap. XV, v. 1).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL		LUNA		PLEAMAR Hora de Cádiz		OBSERVACIONES PERSONALES			
			Sale. h. m	Pón. h. m	Sale. h. m.	Pónese. h. m.	Mañana.	Tarde	Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	Mín.	BARÓMETRO.
1 V.	S. Segundo.	4	4 52	7 24	8m 12	10n. 32	4h 13	4h 32				
2 S.	S. Marcelino.	5	4 51	7 25	9 12	11 3	4 50	5 9				
3 D.	*P. Pentecostés.*	6	4 51	7 25	10 13	11 30	5 29	5 49				
4 L.	Sta. Saturnina.	7	4 30	7 26	11 11	11 57	6 13	6 56				
5 M.	S. Bonifacio.	8 ☽	4 30	7 27	12 t. 9	» »	7 1	7 26				
6 M.	S. Norberto.	9	4 30	7 27	1 6	12m 22	7 56	8 25				
7 J.	S. Pablo.	10	4 29	7 28	2 5	12 47	8 57	9 29				
8 V.	S. Salustiano.	11	4 29	7 28	3 4	1 14	10 »	10 31				
9 S.	S. Feliciano.	12	4 29	7 29	4 4	1 44	10 59	11 28				
10 D.	Stma. Trinidad.	13	4 29	7 29	5 7	2 16	11 54	» »				
11 L.	S. Bernabé.	14	4 29	7 30	6 8	2 56	» 21	» 45				
12 M.	S. Juan de S.	15	4 29	7 30	7 6	3 43	1 9	1 29				
13 M.	S. Antonio.	16 ○	4 29	7 31	8n. »	4 36	1 50	2 10				
14 J.	*Corpus Christi.*	17	4 29	7 31	8 47	5 38	2 31	2 51				
15 V.	S. Vito.	18	4 29	7 32	9 29	6 45	3 11	3 30				
16 S.	S. Aureliano.	19	4 29	7 32	10 5	7 55	3 50	4 8				
17 D.	S. Manuel.	20	4 29	7 33	10 39	9 6	4 26	4 48				
18 L.	S. Ciriaco.	21	4 29	7 33	11 10	10 17	5 10	5 33				
19 M.	S. Gervasio.	22	4 29	7 33	11 42	11 29	5 56	6 25				
20 M.	S. Silverio.	23 ☾	4 29	7 33	» »	12 t. 38	6 54	7 33				
21 J.	S. Luis Gonzaga.	24	4 29	7 34	12m 14	1 48	8 12	8 57				
22 V.	S. C. de Jesús.	25	4 30	7 34	12 47	2 59	9 43	10 22				
23 S.	S. Juan, pb.	26	4 30	7 34	1 27	4 8	11 2	11 32				
24 D.	Nat. de S. J. B.	27	4 30	7 34	2 10	5 15	» »	» 2				
25 L.	S. Próspero.	28	4 30	7 34	3 »	6 13	» 26	» 50				
26 M.	S. Juan, *mártir.*	29	4 31	7 34	3 55	7 5	1 13	1 37				
27 M.	S. Zoilo.	0 ●	4 31	7 34	4 55	7 51	1 56	2 15				
28 J.	S. León II.	1	4 31	7 34	5 57	8n. 29	2 33	2 51				
29 V.	*S. Pedro.*	2	4 32	7 34	6 58	9 2	3 9	3 27				
30 S.	Conm. S. Pablo.	3	4 32	7 34	7 59	9 32	3 45	4 5				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Junio.

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda amortizable. Feria en Daroca y Orense. Continúan abriéndose varios balnearios medicinales, cuyas temporadas varían del 1.º de junio al 1.º de septiembre ó del 15 del primero al 15 del segundo.—**2**. Feria en Trujillo.—**2 y 3**. Peregrinación á Oliva. Rebaja de precios en las líneas de Almansa-Valencia-Tarragona y Alcoy á Denia.—**3**. *Pascua de Pentecostés.*—**6, 8 y 9**. Témpora. Danse órdenes.—**10**. La Santísima Trinidad.—**8 á 11**. Feria y toros en Tortosa. Rebaja de los ferrocarriles de Lérida-Reus-Tarragona.—**9 á 13**. Feria. Toros en Calahorra. Rebaja de precios en los ferrocarriles de la línea del Norte. Verbena en Madrid á San Antonio.—**14**. *Santísimo Corpus Christi.*—**21**. Octava del Corpus. Visita de altares en la iglesia catedral de cada diócesis, á la que asisten diversas congregaciones en sus respectivas capillas para recibir y acompañar después en procesión claustral al Santísimo Sacramento.—**22, 23, 24 y 25**. Fiestas á San Juan en Tolosa, con rebaja de precios en los trenes del Norte.—**23**. Cumpleaños de la infanta doña Paz. Verbena en Madrid.—**24**. San Juan. Grandes verbenas y veladas en Málaga y otras poblaciones.—**24 á 29**. Grandes fiestas en Segovia. Rebaja de trenes del Norte.—**24 á 30**. Grandes fiestas en León, también con trenes especiales. Santa Orosia, grandes fiestas en Jaca, con trenes especiales.—**28**. Verbena en Madrid á San Pedro, apóstol.—**29**. San Pedro, apóstol. Fiesta de San Pedro y San Pablo en Burgos, hasta el 2 de julio.

Días de abstinencia de carne en el mes de junio: 2 y 28.

Guía del capitalista.

Este mes se celebran las Juntas generales siguientes: Vasco-Asturiana (Bilbao); Valencia á Aragón (Bruselas); Agrícola y Salinera de Fuente Piedra (París); Hullera (Bilbao); Vasco-Andaluza-Asturiana (Oviedo); Morena (minera) (Bilbao); La Pecuaria (Madrid); Robla á Balmaseda; Puerto de Pasajes (Pasajes); El Globo (periódico) (Madrid); General de Anuncios (París); Salamanca á la frontera portuguesa (Oporto); Ferrocarriles de Puerto-Rico (Madrid); La Electricista de los Carabancheles (Madrid); Manresa á Berga (Manresa).

CONSEJOS PARA EL MES DE JUNIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La constitución atmosférica que se suele observar en este mes es diferente de la de los meses anteriores; suelen reinar las erisipelas, las calenturas biliosas, las irritaciones violentas del estómago ó intestino con vómitos y diarrea, los cólicos inflamatorios, etc.

Importa mucho modificar el régimen de vida, no sobrexcitando el estómago con alimentos fuertes, de difícil digestión. Estas precauciones, y el uso de las bebidas acídulas, que instintivamente se apetecen en esta época, son muy á propósito para moderar la predisposición á las irritaciones, tan frecuentes en este mes.

Si el abuso de los condimentos es siempre perjudicial, lo es mucho más en la estación del calor.

Las personas que padecen enfermedades cutáneas deberán usar con mucha parsimonia de estos estímulos, contando entre los más perjudiciales la pimienta usada con exceso y los mariscos y escabeches, sobre todo el de atún.

En este mes se verifica la alegre, saludable y costosa emigración de las clases acomodadas, que más bien por moda van á buscar en la vida campestre las condiciones higiénicas para robustecer su salud, y en las aguas minerales el remedio de multitud de dolencias. Muchas de éstas se alivian notablemente con el cambio general que se experimenta en todo viaje, que es uno de los remedios más eficaces en ciertas enfermedades que parecían incurables. Respecto de las aguas minerales, diremos que son un recurso poderoso en muchos padecimientos crónicos, acompañados ó producidos por cierto grado de debilidad. Las aguas minerales no deben usarse, por regla general, cuando hay preludios de enfermedades agudas ó cuando el sujeto está sumamente extenuado, y tampoco suelen convenir á los asmáticos, á los hemoptoicos ó que echan sangre por la boca, á los que padecen aneurismas, y por lo común tampoco á los sujetos de edad muy avanzada, ni á los niños muy pequeños.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La lluvia por San Juan quita vino y no da pan.*

En el campo.—Se escardan los trigos y los garbanzos, dando á éstos una cava para aporcarlos; se deslechugan las habas que no lo hubiesen sido ya; se aporcan nuevamente las patatas y todas las siembras de primavera, dejando á aquéllas casi enterradas; no hay inconveniente en desflorarlas, para prolongar su vegetación herbácea y la formación de nuevos tubérculos, y se les dan riegos abundantes de tarde en tarde.

Las semillas menudas, ó sean yeros, algarrobas, etc., ya han adquirido todo su desarrollo; están soltando la flor y cuajando sus semillas, que es la sazon propia para segarlas cuando se destinen á forraje de invierno, y á muy poco llegan también á su madurez botánica, que debe espiar-

se, si no se quiere perder una parte grandísima de la semilla; así es que deben estar recogidas en las eras y secándose para mediados del mes. Cuídese de volverlas dos veces al día, para que no se recalienten y enmohezcan, y cuando se hayan de conservar como forrajes, llévense jugosas aún y pónganse mezcladas con bastante paja del año anterior, por capas alternas y bien pisadas, en heniles ó pajares.

Se siembran al aire libre zanahorias, perifollos, escarolas diversas, coles de Milán rizadas, coles de Bruselas, coles-nabos, coles rutabagas, brécoles, malpicas, espinacas, judías, lechugas acogolladas, perejil, acelgas, verdolagas y rábanos.

En este mes florecen una multitud de plantas que sería muy largo enumerar, tales como *carraspiques*, *muscípula*, *arañuela*, *adormideras*, *amapolas*, *alelíes*, *scoltia*, *campanula*, etcétera. A mediados del presente mes puede injertarse de escudo al vivir y se decapitarán los patrones.

En casa.—Si se tienen salazones ó chacinas en conserva, se debe registrarlas, mudarles el yeso y limpiarlas con cuidado; dejarlas orearse un poco, azufrando las que pareciesen húmedas ó atufadas, y volverlas á colocar. El yeso extraído, si lo hubiere en abundancia, se llevará al muladar; pero en otro caso podrá hidratarse, cortarlo en panes más ó menos regulares para volverlo á quemar y pulverizar para el mismo ú otros usos.

Los gusanos de seda, criados con esmero, requieren á mediados de mes cuidados y atenciones particulares, porque se preparan á su última evolución y á la fabricación de los capullos, que es su parte productiva. A los diez días de encerrados conviene ahogarlos en agua hirviendo, ó por asfixia en el horno cerrado, donde se quema azufre y se les cierra herméticamente durante dos días.

En los prados.—Se suspenden los riegos desde principios del mes y se espera á que las yerbas empiecen á tomar color para segarlas inmediatamente, pues en tal estado han adquirido toda la sazón y desarrollo de que son capaces; se vuelven las yerbas segadas, por mañana y tarde al menos, dejándolas tan huecas como sea posible.

En cuanto han perdido la humedad sensible se las lleva á los sitios de depósito, pajares ó heniles, donde se las mezcla con paja en bastante cantidad para que se apoderen de la humedad excedente y se impregnen de los aromas propios del heno, que la hacen apetitosa y digestible para toda clase de ganados.

En las huertas.—Se frecuentan los riegos según la necesidad, advirtiendo que aprovechan más los de la tarde y noche; se siembran coliflores, repollos, escarolas y judías para verdura; se repican las del mes anterior; se dejan de desfrutar las esparragueras, á fin de que, vegetando libremente, se nutran las cepas y se preparen á una abundante producción en el año siguiente. Se recogen los linos en cuanto la semilla ha llegado á su madurez botánica y empiezan á amarillear las plantas, y en cuanto han caído las flores y cuajado las semillas, si se aspira á una hilaza fina, prescindiendo de la semilla; se dejan orear en manojitos muy bien atados, y luego se enrían ó encharcan en pozas á propósito, donde se remueven á voluntad, aunque paulatinamente. Estas aguas son muy fecundantes para las verduras, lo mismo que las del cáñamo.

Con los ganados.—Deben estar en las dehesas de primavera y en los prados que no son de guadaña, y majadear al raso ó sobre los barbechos, aguardando el momento de entrar en los rastrojos. Pueden ordeñarse á la mañana y á la tarde, porque la calidad de los pastos de la estación da para todo.

Se esquilan las ovejas, y á fines ó mediados de mes se les echan los moruecos.

Los cerdos deben andar por los barbechos y sitios excusados que no frecuentan otros ganados, porque en la estación encuentran sustento en todas partes.

Desde mediados de este mes se pueden empezar á beneficiar las hojas de las alamedas, alisales y otros árboles de sombra, que, mezcladas con paja, constituyen un forraje de mucho valor para el invierno en los establos y majadas.

Cástranse las colmenas después de haber acabado de enjambrar, no importando que se les deje escasa provisión, porque en este tiempo encuentran pasto abundante y de buena calidad por todas partes.

Póneseles agua fresca á la inmediación del colmenar, si no tuvieren abrevaderos inmediatos, porque no pierdan el tiempo en ir y venir ni la querencia á los sitios por falta de este auxilio indispensable.

GASTRONOMÍA

Se vigilan los quesos, dándoles todos los días una vuelta y limpiándoles el moho que pudieran haber criado. Esta bella estación nos da los terneros y los carneros alimentados con el verde. Nunca son más suculentos. Los pollos nuevos, que en mayo solo servían para guisados, son buenos para asados con setas, así como los pollos de pato y las codornices.

Los vegetales se saborean con gusto, siendo tan variados y abundantes como en este mes y el siguiente, en que se puede disfrutar de todo cuanto puede dar de sí una huerta bien cuidada y entretenida.

Las fresas, que se adelantan en mayo, vienen en junio naturalmente con su gusto y delicioso perfume.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Aves de corral.—Pollos de pavo y de pato, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Salmón, lenguados, rodaballos, sargo.

Pescados de agua dulce.—Sollo, tenca, anguila y carpa.

Legumbres.—Guisantes, habas, espárragos, alcachofas, ensaladas, pepinos, acederas, zanahorias, patatas nuevas, rábanos.

Frutas.—Peras pequeñas, cerezas y fresas.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Saint-Germain.
Lubina en medio caldo.
Vaca en matelot.
Ternera asada.
Guisantes con jamón.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de fideos.
Filetes de pescado á la Conti.
Liebre á la casera.
Solomillo asado.
Alcachofas con salsa blanca.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de tapioca.
Chochas á la cazadora.
Pierna asada.
Habas en salsa blanca.
Crema borracha.
Postres.

4.ª COMIDA

Caldo al minuto.
Perdices estofadas.
Pollo asado.
Alcachofas.
Cajetines de macarrones.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encuadernado, vale 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Puré de cebollas Soubise.—Se ponen en agua cociendo y con sal las cebollas picadas; un cuarto de hora después se escurren, se ponen en una cazuela con manteca, se sazonan y se dejan cocer hasta que queden secas. Se mojan con leche cocida hasta estar consistente, se cuecen diez minutos y se pasan por tamiz.

Puré de guisantes secos.—Lavar bien los guisantes secos y ponerlos en una olla con agua fría.

Cuando empiecen á hervir añadir una zanahoria, un nabo, dos cebollas y dejar cocer á fuego lento durante cuatro horas; á medio cocer echar sal suficiente. Pasar el puré por el colador,

(1900) JUNIO (6.° mes), 30 días.

22.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 2 m.

1. Viernes. 152-213. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 52 minutos.
San Segundo, mr.; Stos. Simeón y Fortunato, pb.
1820. Fundación del Ateneo científico y literario de Madrid.

....

....

....

2. Sábado. 153-212. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 54 minutos.
San Marcelino y S. Pedro, mrs., y S. Erasmo, ob.
1881. Muere el filósofo positivista y erudito lexicógrafo E. Littré.

....

....

....

3. Domingo. 154-211. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 54 minutos.
Pascua de Pentecostés. S. Isaac, monje.
1877. Pío IX celebra su Jubileo episcopal.

....

....

....

Dan los vientos de junio, los de San Antonio ó ninguno.

guardando el caldo para sopa. Poner el puré en una cacerola con manteca, sal, pimienta y un poco de azúcar. Menear bien, teniendo cuidado que no se queme, lo que sucede con mucha facilidad. Se puede antes de colar el puré añadir dos cucharadas de harina desleídas en el caldo de los guisantes.

Puré de nabos.—Cocer en agua hirviendo unos cuantos nabos y unas patatas. Lavar un poco de arroz y agregarlo á los nabos y patatas; majar con leche hervida; dejar cocer á fuego lento; cuando esté cocido, pasarlo por el tamiz. Echar un buen pedazo de manteca de vaca y servir muy *caliente*.

Puré de patatas al «gratin».—Se cuecen con agua y sal; se pasan al cedazo; se deshacen con un poco de leche, añadiéndoles manteca de vacas y dos ó tres yemas batidas; se pone el puré en una fuente que resista al fuego, y se echa encima queso de Gruyère y pan rallado; se pone en el horno hasta que tome buen color.

Ranas con cebollas.—Después de preparadas y lavadas se ponen á cocer echándolas en agua fría.

Se les echa sal, tomillo, laurel, poleo y orégano, y cuando están cocidas se escurren mucho. Se fríen cebollas en aceite y se echan en la sartén para rehogarlas, dándolas vueltas á menudo.

Ranas con huevos.—Se pone á cocer en una vasija ancha agua con sal, perejil y ajos fritos con todas especias; cuando esté cociendo se echan las ranas bien limpias para cocerlas y cuatro ó seis huevos estrellados, espaciándolos. Se sirven muy calientes.

Raya frita.—Limpiar, lavar y cortar en pedazos la raya; enharinar y hacer freir en aceite muy caliente. Se puede freir en una sartén lo mismo que si fuera una tortilla en muy poco aceite, grasa ó manteca de vacas, poniendo los pedazos uno á uno. En este último caso se servirá con la raya lo poco de manteca, grasa ó aceite que haya servido para freir.

Raya en salsa blanca.—Vaciarla y lavarla. Poner en una cacerola mucha agua, de manera que la raya esté bien mojada por ambos lados; un ramito de laurel, tomillo, perejil, etc., sal y pimienta. No poner la raya hasta que el agua hierva. Dejarla en agua durante veinte minutos; al cabo de este tiempo, si está bien cocida á punto, sacarla del agua y ponerla á escurrir; colocarla en la fuente, quitar la piel y echar encima una salsa blanca.

Remolacha á la habanera.—Después de blanquearla, córtese en ruedas, que se pondrán á cocer en una cacerola con manteca, una buena porción de cebolla y de perejil picados, ajo, sal, pimienta y harina.

Transcurridos veinte minutos sírvase como ensalada, ó si se prefiere en una salsa blanca.

(Sigue pág. 122.)

(1900) JUNIO (6.º mes), 30 días.

22.ª Semana. Del 1 al 3.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

De quien pone los ojos en el suelo no fíes tu dinero.

23.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 4 m.

4. Lunes. 155-210. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 56 minutos.
San Francisco Caracciolo, fundador, y S. Quirino, ob.
1859. Batalla de Magenta, ganada por Napoleón III á los austriacos.

5. Martes. 156-209. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 57 minutos.
Santos Bonifacio y Doroteo, mrs.
1895. Fusilamiento del capitán Clavijo en Madrid.

6. Miércoles. 157-208. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 57 minutos.
San Norberto, obispo, y San Artemio, mr.
1808. Napoleón I proclama rey de España á su hermano José.

7. Jueves. 158-207. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 59 minutos.
San Pablo, obispo, y Stos. Pedro y Sabiniano, mrs.
1808. Saqueo de Córdoba por los franceses.

8. Viernes. 159-206. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 59 minutos.
San Salustiano, conf., y Stos. Medardo y Clodulfo, obispos.
1840. Entra Cabrera en Berga.

9. Sábado. 160-205. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 0 minutos.
Stos. Primo y Feliciano, mártires, y San Maximiano.
1870. Muere el célebre novelista inglés Carlos Dickens.

10. Domingo. 161-204. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 0 minutos.
La Santísima Trinidad y Santa Margarita.
1837. Inauguración del Museo de Versalles.

Cada uno puede hacer de su capa un sayo.

23.ª Semana. Del 4 al 10.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

24.ª Semana.

Aumentan los días en la semana. { Por la mañana, 0 m. / Por la tarde, 2 m. }

11. Lunes.

162-203. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 1 minuto.
San Bernabé, apóstol, y San Félix, mr.
1712. Muere en Vinaroz el duque de Vendôme.

12. Martes.

163-202. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas, 1 minuto.
San Juan de Sahagún, conf., y San Onofre, anacoreta.
1823. Sale Fernando VII de Sevilla para Cádiz.

13. Miércoles.

164-201. ⓛ *llena.* El día dura 15 horas, 2 minutos.
San Antonio de Padua, conf., y Santa Felícula, vg.
1895. Muere en Burgos el jefe de los republicanos Manuel Ruiz Zorrilla.

14. Jueves.

165-200. ⓛ *llena.* El día dura 15 horas, 2 minutos.
SS. Corpus Christi. San Basiliso el Magno, ob.
1800. Batalla de Marengo, ganada por Bonaparte á los austriacos.

15. Viernes.

166-199. ⓛ *llena.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
Santos Vito, Modesto y Crescencia, mártires.
1808. Apertura de la Asamblea de Notables españoles en Bayona.

16. Sábado.

167-198. ⓛ *llena.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
San Aureliano, ob. y mr., y San Quirico, mr.
1894. Atentado contra Crispi en Roma.

17. Domingo.

168-197. ⓛ *llena.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
Santos Manuel, Sabel é Ismael, mártires.
Nace en París el insigne compositor Carlos Gounod.

24.ª Semana. Del 11 al 17.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total. . . .	....	....	....	....

(1900) JUNIO (6.º mes), 30 dias.

25.ª Semana.

Aumentan los dias en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 1 m.

18. Lunes.
169-196. ◐ *llena.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Ciriaco, Sta. Paula y San Marceliano, mrs.
1291. Muere en Barcelona el rey don Alfonso III de Aragón.

19. Martes.
170-195. ◐ *llena.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
Santos Gervasio y Protasio, mrs.
1867. Ejecución del emperador Maximiliano en Querétaro.

20. Miércoles.
171-194. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Silverio, papa, y San Macario, ob.
1833. Solemne jura de la infanta doña Isabel como heredera del trono.

21. Jueves.
172-193. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 5 minutos.
San Luis Gonzaga, confesor.
1828. Muere en París el eminente poeta cómico L. F. de Moratín.

22. Viernes.
173-192. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
El Sagrado Corazón de Jesús, y San Paulino, obispo.
1815. Segunda abdicación de Napoleón I.

23 Sábado.
174-191. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
San Juan, presbítero, y Sta. Agripina.
1789. Sesión regia de los Estados generales de Francia.

24. Domingo.
175-190. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
La Natividad de S. Juan Bautista y S. Fausto.
1894. Asesinato en Lyón del Presidente de la República francesa, Sadi Carnot, por un anarquista.

En San Juan seca la raiz el pan.

25.ª Semana. Del 18 al 24.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

26.ª Semana.

D'sminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 0 m.

25. Lunes. 176-189. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 4 minutos.
S. Próspero y S. Eloy, obs., y Sta. Orosía, vg.
1530. Confesión de fe de los protestantes en la Dieta de Augsburgo.

26. Martes. 177-188. ☾ *menguante.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
Santos Juan y Pablo, mártires, y S. Pelayo, niño.
1808. Solemne juramento cívico en Zaragoza.

27. Miércoles. 178-187. ● *nueva* El día dura 15 horas, 3 minutos.
San Zoilo y compañeros mártires.
1843. Desembarca Narváez en el Grao.

28. Jueves. 179-186. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 3 minutos.
San León II, papa y confesor.
1491. Nace el rey Enrique VIII de Inglaterra.

29. Viernes. 180-185. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 2 minutos.
San Pedro y San Pablo, apóstoles, y S. Marcelo, mr.
1236. Toma de Córdoba por el rey Fernando III el Santo.

30. Sábado. 181-184. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 2 minutos.
La Conmemoración de San Pablo, y Sta. Lucina, mr.
1109. Muere el rey D. Fernando VI de Castilla.

Tintas de escribir.—La que se usaba en tiempo de Plinio, para escribir en pergamino, se hacía con hollín mezclado con goma.

Tinta en polvo.—Se mezclan 30 partes de nuez de agalla, 9 de caparrosa verde, 6 de alumbre cristalizado, otras tantas de goma y 2 de azúcar, todo en polvo. Llegada la ocasión se disuelve este polvo en cantidad suficiente de agua, y mejor de vino tinto.

Tinta carmín.

Carmín bueno.	0,22	gramos.
Amoníaco líquido.	65,00	—
Goma arábiga incolora.	1,00	—

Se disuelve el carmín en el amoníaco, se añade la goma arábiga y se deja en reposo la mezcla hasta que la goma esté bien disuelta. Es tinta muy permanente.

Natural y figura hasta la sepultura.

26.ª Semana. Del 25 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

Tinta violeta.

Extracto de palo campeche.. . . . 8,00 gramos.
Acetato de protóxido de manganeso.. . . . . 0,15 —
Vinagre de vino. . . . . 0,50 litros.
Agua destilada. . . . . 0,50 —

Se disuelve el extracto en el vinagre, se añade el agua y luego el acetato de manganeso.

Tinta para escribir en hojalata.

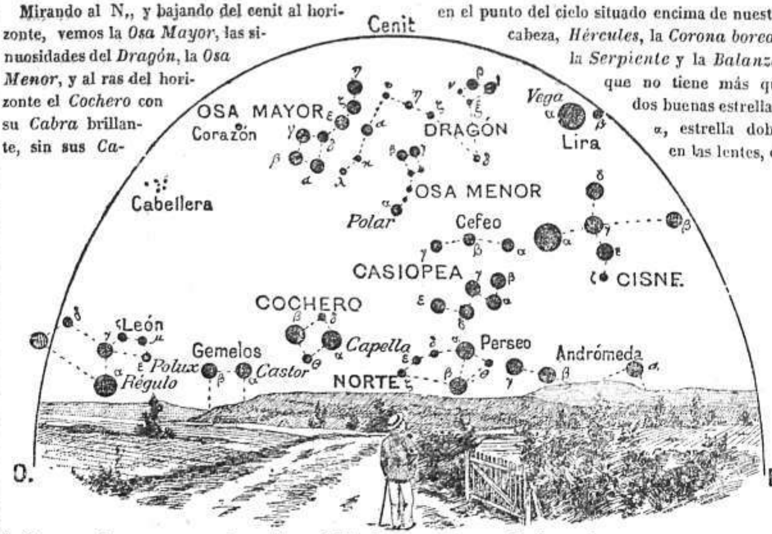
Acido nítrico. . . . . 10 partes.
Agua. . . . . 10 —
Cobre. . . . . 1 —

Se disuelve el cobre en el ácido nítrico, y cuando lo está se echa el agua.

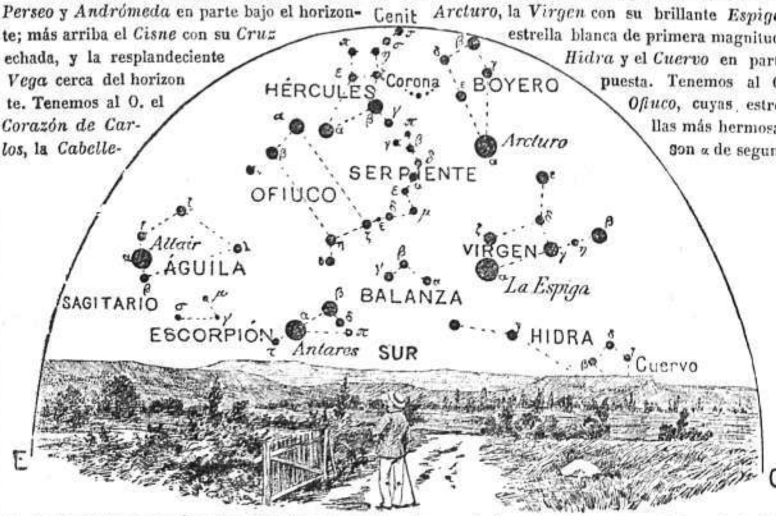
Peso y medida quitan al hombre fatiga.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE JULIO A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N., y bajando del cenit al horizonte, vemos la *Osa Mayor*, las sinuosidades del *Dragón*, la *Osa Menor*, y al ras del horizonte el *Cochero* con su *Cabra* brillante, sin sus *Cabritos*, que desaparecen en las neblinas del horizonte.



Tenemos al E. *Cefeo*, *Casiopea* en forma e W, *Perseo* y *Andrómeda* en parte bajo el horizonte; más arriba el *Cisne* con su *Cruz* echada, y la resplandeciente *Vega* cerca del horizonte. Tenemos al O. el *Corazón de Carlos*, la *Cabellera de Berenice*, el *León* y los *Gemelos* en parte debajo del horizonte, pero dejándonos ver respectivamente *Régulo*, *Cástor* y *Polux*.



Volviéndonos al S. tenemos en el cenit, es decir, en el punto del cielo situado encima de nuestra cabeza, *Hércules*, la *Corona boreal*, la *Serpiente* y la *Balanza*, que no tiene más que dos buenas estrellas, α, estrella doble en las lentes, de segunda magnitud, y β, de tercera magnitud (antiguamente se llamaba las *Garras del Águila*). Vemos al E. el *Boyero* con la primaria amarillenta *Arcturo*, la *Virgen* con su brillante *Espiga*, estrella blanca de primera magnitud, *Hidra* y el *Cuervo* en parte puesta. Tenemos al O. *Ofiuco*, cuyas estrellas más hermosas son α de segunda magnitud y β de tercera; luego viene el *Águila*, con su primaria *Altair* entre β y γ; el *Sagitario*, poco importante, y el *Escorpión*, en el cual centellea *Antares*.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

FIGS. 16 Y 17.

31 DÍAS
LEO
JULIO

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 1.º de Julio: *La pesca milagrosa* (S. Lucas, cap. V, v. 1).
El 8 de Julio: *La verdadera justicia* (S. Mateo, cap. V, v. 20).
El 15 de Julio: *Otra multiplicación de los panes* (S. Marcos, cap. VIII, v. 5).
El 22 de Julio: *Los falsos profetas* (S. Mateo, cap. VII, v. 15).
El 29 de Julio: *Parábola del mayordomo que había disipado los bienes de su amo* (S. Lucas, cap. XVI, v. 1).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 D.	*P. S. del Señor.*	4	4 33	7 34	8m 59	9n. 58	4h20	4h37				
2 L.	Visit. Ntra. Sra.	5	4 33	7 34	9 57	10 24	4 55	5 13				
3 M.	S. Trifón.	6	4 34	7 34	10 55	10 49	5 31	5 50				
4 M.	S. Laureano.	7 ☽	4 34	7 34	11 53	11 15	6 13	6 36				
5 J.	S. Miguel.	8	4 35	7 33	12 t. 50	11 44	7 1	7 26				
6 V.	Sta. Lucía.	9	4 35	7 33	1 50	» »	7 59	8 32				
7 S.	S. Fermín.	10	4 36	7 33	2 51	12m 14	9 9	9 46				
8 D.	Sta. Isabel.	11	4 37	7 32	3 52	12 50	10 23	10 59				
9 L.	S. Cirilo.	12	4 37	7 32	4 52	1 33	11 28	11 58				
10 M.	Sta. Amalia.	13	4 39	7 32	5 48	2 24	» »	» 24				
11 M.	S. Pío I.	14	4 39	7 31	6 39	3 22	» 49	1 14				
12 J.	S. Juan Gualb.º	15 (Luna llena)	4 40	7 31	7 25	4 27	1 38	1 59				
13 V.	S. Anacleto.	16	4 40	7 30	8n. 4	5 38	2 20	2 37				
14 S.	S. Buenaventura.	17	4 41	7 30	8 40	6 31	2 55	3 19				
15 D.	S. Enrique.	18	4 42	7 29	9 13	8 3	3 42	3 55				
16 L.	Triunfo Sta. Cruz	19	4 42	7 29	9 45	9 17	4 9	4 27				
17 M.	S. Alejo.	20	4 43	7 28	10 17	10 28	4 46	5 11				
18 M.	Sta. Sinforosa.	21	4 44	7 27	10 51	11 39	5 35	6 4				
19 J.	Sta. Justa.	22 ☾	4 45	7 27	11 28	12 t. 50	6 52	7 10				
20 V.	S. Elías.	23	4 46	7 26	» »	1 58	7 47	8 32				
21 S.	Sta. Práxedes.	24	4 47	7 25	12m 9	3 5	9 18	9 59				
22 D.	Sta. María Mag.ª	25	4 47	7 24	12 56	4 5	10 41	11 12				
23 L.	S. Apolinar.	26	4 48	7 24	1 48	4 59	11 43	» »				
24 M.	Sta. Cristina.	27	4 49	7 23	2 45	5 47	» 10	» 36				
25 M.	*Santiago.*	28	4 50	7 22	3 45	6 27	» 56	1 16				
26 J.	Sta. Ana.	29 (Luna nueva)	4 51	7 21	4 47	7 3	1 35	1 55				
27 V.	S. Pantaleón.	1	4 52	7 20	5 48	7n. 34	2 13	2 30				
28 S.	S. Nazario.	2	4 53	7 19	6 48	8 1	2 45	3 »				
29 D.	Sta. Marta.	3	4 54	7 18	7 47	8 27	3 17	3 35				
30 L.	S. Abdón.	4	4 55	7 17	8 45	8 56	3 51	4 7				
31 M.	S. Ignacio Loyola	5	4 56	7 16	9 42	9 18	4 22	4 38				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Julio.

Día 1.º Pago de cupones é intereses en el Banco de Castilla y Bancos de Portugal. Servicio especial por las Compañías Madrid-Cáceres-Portugal, Real de los Caminos de hierro portugueses, desde 1.º de julio á 30 de septiembre, ida y vuelta 15 de julio á 15 de octubre y 31 de agosto á 31 de octubre.—4 al 10. Corrida de toros en Vich. San Miguel de los Santos.—6. Peregrinaciones á Monserrat y Játiba. Trenes económicos por las vías respectivas.—6 al 15.—Feria á San Fermín en Pamplona. Rebaja de precios por la Compañía del Norte.—10. Feria en Montalbán.—13 al 15. Ferias y toros en Trubia.—15 al 15 de septiembre. Vacaciones de los tribunales.—15. Verbena en Madrid á la Virgen del Carmen. Feria de ganados en Lérida. Temporada de baños sulfurosos en Capa Negra (vía Arganda).—16. Nuestra Señora del Carmen.—19. Comunión general en San Vicente de Paul.—21 al 1.º de agosto. Grandes ferias en Valencia, corridas de toros, carreras de caballos, velocípedos, regatas, retretas y certámenes. Espléndidos pabellones en la Alameda. Trenes baratos en las líneas de A.-V.-T., G.-V.-T., V.-L., V.-B.-G y Valencia á Rafelbuñol.—21 al 4 de agosto. Feria y toros en Santander. Trenes baratos por las líneas del Norte.—21. Cumpleaños de la Reina Regente.—24. Días de la misma. Verbena en Madrid á Santiago.—25. Santiago, patrón de España: fiesta de precepto.—26. Santa Ana. Fiesta en Tudela. Rebaja de precios por las líneas del Norte.

Abstinencia de carne en julio, no hay ningún día.

Guía del capitalista.

Vencen los cupones é intereses de las Compañías ferroviarias: Alicante, Tarragona, Barcelona y Francia; Langreo; Andaluces; San Juan de las Abadesas; Altos Hornos, etc. Juntas generales: Hullero-Española (Barcelona); Ibero-Mexicana (Madrid); Almacén general de Depósitos (Madrid); Banco y Doks de Barcelona (Barcelona); La Progresiva, Hullera Euskara y Vinícola del Norte de España (Bilbao); Santa Bárbara (Oviedo),

CONSEJOS PARA EL MES DE JULIO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Las enfermedades que se padecen en este mes son muy semejantes á las del anterior. Se suelen observar además trastornos mentales, apoplejías, convulsiones en los niños, irritaciones del hígado é intermitentes en los sitios pantanosos.

Este es el mes más á propósito para el uso de los baños higiénicos, cuya temperatura ha de estar en armonía con la susceptibilidad de cada individuo y su mayor ó menor robustez. Es una guía infiel para graduar la temperatura de los baños el termómetro que generalmente se usa: el mejor termómetro es la sensación que experimenta la persona que se baña; sensación que, siendo muy molesta, le advierte por esto mismo que el exceso de efecto de temperatura no está en relación con su susceptibilidad, y que, por consiguiente, le perjudica.

Los baños frescos serán peligrosos para todas las personas que experimenten, al tiempo de usarlos, sudores abundantes, producción de humor sebáceo, que padezcan empeines y otras erupciones, gota y almorranas. También es dañoso el baño frío para los que padecen afecciones del corazón y reumas. Los baños templados convienen á toda clase de personas, pero más particularmente á los irritables, de fibra seca, á los viejos, niños y mujeres, aunque estén embarazadas ó criando.

(1900) JULIO (7.º mes), 31 días.

26.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 1 m. / Por la tarde, 0 m.

1. Domingo. 182-183. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 1 minuto.
La Preciosa Sangre del Señor. San Casto, mr.
1431. Batalla de Sierra Elvira; derrota de los árabes.

Quien trabaja en julio, trabaja con orgullo.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *La faena de la trilla ocupa al de la aldea y al de la villa.*

En los campos.—Las labores y cuidados de la recolección absorben casi exclusivamente la atención del labrador, porque los granos que no estuvieren en las eras han menester recogerse y la siega está en su apogeo. Así, pues, ya secos los granos recogidos en el mes anterior, se empezará á trillarlos y limpiarlos con toda urgencia, recogiendo en los graneros, preparados al efecto, los que estuvieren en disposición de ello, así como la paja, para evitar, en cuanto sea posible, un revés del temporal. Las pajas se deberán recoger todas á la vez y mezclarlas, sin reparar en la costumbre, pues todas reunidas tienen mucho más valor alimenticio. Si se tratase de venderlas, se atenderá al gusto y costumbre de los mercados. Los granos recogidos se apalearán con frecuencia, á fin de que se refresquen, aprovechando al efecto todas las buenas ocasiones que ofrezca el tiempo, á menos que fuese de lluvias, porque las creces que tuvieren no compensan los riesgos á que los expone la humedad que absorben. Además de esto, si la medida indica la cantidad, el peso y la limpieza muestran la calidad, y la calidad es lo que aprecia el comprador inteligente.

En todas las operaciones de la recolección invertirá la mayor diligencia, y deberá tenerlo todo prevenido para ella. ¡Cuántas fortunas se han perdido por unos días de retardo ó por falta de las precauciones convenientes! Una mirada al barómetro y algunos zarzos ó cañizos con que cubrir sus peces ó parvas hacinadas hubieran evitado el desastre que acarrearon la imprevisión y la indolencia.

En los prados.—Poco hay que hacer, si no se quiere beneficiarlos llevando á sestear ó dormir ovejas para vivificarlos y enriquecerlos. Pero hay que hacerlo con economía, si no se quiere verlos llenos de yerbas extrañas.

En las huertas.—Se produce de todo, y hay muchas plantas repicadas á que atender; hay que regar mucho después de pasar las horas del calor y durante la noche. Por la mañana casi dañan más que aprovechan los riegos, por buenas que sean las aguas.

Se siembra al aire libre zanahorias, escarolas rizadas y otras, perifollos, espinacas, judías, nabos y acelgas, coliflores, lombardas, repollos, berzas y lechugas, para tener verduras de invierno, en exposiciones frescas y fáciles de regarse.

El presente mes es el más á propósito para rebajar y cambiar de tierra los geranios que se hallan en tiestos, y se procurará poner tutores á todas aquellas plantas que lo necesiten.

La mayor parte de las flores se han pasado ya en este mes, pues sólo quedan algunas rosas de los rosales llamados *remontantes* ó *perpetuos*, las malvas reales, las dalias, que son las que en este mes forman la mayor parte de los ramos, los heliotropos plantados á campo raso, las verbenas, geranios, peonías, flox, etc.

Con los ganados.—Apenas requieren otro cuidado que el de procurarles agua, porque en los rastrojos encuentran con abundancia el sustento que requieren. Los cerdos que se han de poner en ceba conviene que rastrojeen y se les procuren sitios frescos y con agua, donde solacen.

Las aves de todas clases deben tener aguas abundantes y frescas á cubierto del sol, y recibir por todo alimento hojas y despojos de la huerta.

En los palomares no debe faltar agua limpia en abundancia, y lo propio se debe procurar en los colmenares, aun cuando tengan próximos los abrevaderos. En este mes debe hacerse gran provisión de huevos, los cuales podrán conservarse sin alteración alguna.

GASTRONOMÍA

Los melones perfuman los comedores.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y cordero.

Aves de corral.—Pollos, gallinas, pichones, pollos de pato, ganso y pavo.

Pescados de mar.—Sargos, lenguados y rodaballos.

Pescados de agua dulce.—Sollo, carpa, tenca y anguila.

Legumbres.—Coles, guisantes, acederas, habas, coliflores, judías verdes, setas, apio y zanahorias.

Frutas.—Albaricoques, ciruelas, peras, grosellas, cerezas y melones.

(1900) JULIO (7.° mes), 31 días.

26.ª Semana. Día 1.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
....	....	....	.....	....	.....
	Total.	....	.....	....	.....

Para coger muchos nabos, en julio sean sembrados.

(1900) JULIO (7.º mes), 31 días.

27.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 2 m.

2. Lunes. 183-182. ● *nueva.* El día dura 15 horas, 1 minuto.
La Visitación de Nuestra Señora, y San Otón, obispo.
1566. Muere el renombrado astrólogo Miguel Nostradamus.

3. Martes. 184-181. ● *nueva.* El día dura 15 horas.
San Trifón y compañeros mártires.
1423. Nace el rey Luis XI de Francia.

4. Miércoles. 185-180. ☽ *creciente.* El día dura 15 horas.
San Laureano, arzobispo, y San Teodoro, obispo.
1776. Declaración de independencia de los Estados Unidos.

5. Jueves. 186-179. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 58 minutos.
San Miguel de los Santos, conf., y Sta. Zoa, mr.
1830. Ríndese Argel á los franceses.

6. Viernes. 187-178. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 58 minutos.
Santa Lucía, virgen, y compañeros mrs., y San Isaías, prof.
1415. Suplicio del heresiarca Juan Huss en Bohemia.

7. Sábado. 188-177. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 57 minutos.
San Fermín, ob., y Stos. Claudio y Sinforiano, mrs.
1894. Horrible catástrofe del ferrocarril de Lezama.

8. Domingo. 189-176. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 55 minutos.
Santa Isabel, reina, y San Aquilao.
1790. Muere el célebre filósofo y economista inglés Adam Smith.

Cuando el diablo reza, engañarte quiere.

27.ª Semana. Del 2 al 8.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

(1900) JULIO (7.º mes), 31 días.

28.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 3 m.

9. Lunes. 190-175. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 55 minutos.
San Cirilo, obispo, y San Zenón, mr.
1746. Muere en Madrid el rey Felipe V de España.

10. Martes. 191-174. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 53 minutos.
Santas Amalia y Rufina, mrs., y Sta. Felicitas.
1810. Honrosa capitulación de Ciudad Rodrigo con los franceses.

11. Miércoles. 192-173. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 52 minutos.
San Pío I, papa; S. Abundio, y Sta. Verónica, vg.
712. Entrada triunfal de Muza en Mérida.

12. Jueves. 193-172. 🌕 *llena.* El día dura 14 horas, 51 minutos.
San Juan Gualberto, abad, y Sta. Marciana, vg. y mr.
1536. Muere en Basilea el sabio humanista Desiderio Erasmo.

13. Viernes. 194-171. 🌕 *llena.* El día dura 14 horas, 50 minutos.
San Anacleto, papa, y Stos. Eugenio y Salutario, mrs.
1793. Asesinato de Marat por Carlota Corday.

14. Sábado. 195-170. 🌕 *llena.* El día dura 14 horas, 49 minutos.
San Buenaventura, ob.; S. Focas, ob. y mr., y S. Justo.
1807. Nace el insigne poeta y dramaturgo Ventura de la Vega.

15. Domingo. 196-169. 🌕 *llena.* El día dura 14 horas, 47 minutos.
San Enrique, emperador, y S. Camilo de Lelis, fd.
1466. Ríndese Tortosa al rey D. Juan II de Aragón.

Si quieres buena fama, no te dé el sol en la cama.

28.ª Semana. Del 9 al 15.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

29.ª Semana.

D'sminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 4 m.

16. Lunes. 197-168. ☉ *llena.* El día dura 14 horas, 47 minutos.
El Triunfo de la Santa Cruz y N.ª S.ª del Carmen.
1212. Batalla de las Navas de Tolosa; triunfo de la Santa Cruz.

17. Martes. 198-167. ☉ *llena.* El día dura 14 horas, 45 minutos.
San Alejo, confesor, y Santa Generosa.
1501. Fundación de la Universidad de Santiago.

18. Miércoles. 199-166. ☉ *llena.* El día dura 14 horas, 43 minutos.
Santa Sinforosa, mártir, y Sta. Marina, virgen.
1374. Muere en Arqua el insigne poeta Francisco Petrarca.

19. Jueves. 200-165. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 42 minutos.
Santas Justa y Rufina, vgs., y S. Vicente de Paul, fund.
1808. Batalla de Bailén; derrota de los franceses.

20. Viernes. 201-164. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 40 minutos.
San Elías, profeta, y Stas. Librada y Margarita, vgs.
1808. Llega José Bonaparte á Madrid.

21. Sábado. 202-163. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 38 minutos.
Santa Práxedes, virgen, y San Daniel, profeta.
1454. Muere en Valladolid el rey don Juan II de Castilla.

22. Domingo. 203-162. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 37 minutos.
Santa María Magdalena y S. Teófilo, mr.
1795. Tratado de Basilea entre España y Francia.

Gota á gota, la mar se apoca.

29.ª Semana. Del 16 al 22.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

(1900) JULIO (7.º mes), 31 días.

30.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 6 m.

23. Lunes. 204-161. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 36 minutos.
San Apolinar, obispo, y Sta. Brígida, viuda.
1812. Muere el célebre cirujano alemán Augusto Richter.

24. Martes. 205-160. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 34 minutos.
Santa Cristina, mr., y S. Francisco Solano, cf.
1568. Muere el príncipe D. Carlos de Austria.

25. Miércoles. 206-159. ☾ *menguante.* El día dura 14 horas, 32 minutos.
Santiago, apóstol; S. Cristóbal y Sta. Valentina.
1835. Incendio de conventos y degüello de frailes en Barcelona.

26. Jueves. 207-158. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 30 minutos.
Santa Ana; Stos. Erasto y Jacinto, y S. Pastor, pbro.
1882. Estreno de la ópera *Parsifal*, de Wagner, en Bayreuth.

27. Viernes. 208-157. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 28 minutos.
San Pantaleón mr.; S. Jorge, diác., y S. Mauro, ob.
1276. Muere en Játiba el rey D. Jaime I el *Conquistador*.

28. Sábado. 209-156. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 26 minutos.
Stos. Nazario, Celso y Víctor, mrs., y S. Inocencio, p.
1844. Muere en Florencia José Bonaparte, ex-rey de Nápoles y España.

29. Domingo. 210-155. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 24 minutos.
Santa Marta, vg., y S. Félix II, papa.
1099. Muere en Roma el papa Urbano II.

Por mucho que quiera ser, julio poco ha de llover.

30.ª Semana. Del 23 al 29.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

31.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. Por la tarde, 2 m.

30. Lunes. 211-154. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 22 minutos.
Stos. Abdón y Senén, mrs., y S. Teodomiro, ob.
1718. Muere Guillermo Penn, fundador de Filadelfia.

31. Martes. 212-153 ● *nueva.* El día dura 14 horas, 20 minutos.
San Ignacio de Loyola, fundador, y S. Fabio, mr.
711. Batalla del Guadalete; destrucción del Reino Godo.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de pan.
Raya frita.
Chuletas de ternera.
Puré de nabos.
Flan.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de nieve.
Calamares á la española.
Pollo asado.
Tomates rellenos.
Crema borracha.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de acederas.
Vaca en matelot.
Ternera asada.
Ensalada macedonia.
Charlota rusa.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de tapioca.
Croquetas de pollo.
Lubina en medio caldo.
Jamón en dulce.
Judías á la borgoñona.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Remolacha frita.—Después de darla un hervor se parte en ruedas. Se rehoga con manteca, perejil y pimienta; sácase, y pasada una hora se vuelve á freir; entonces se sirve bien caliente.

Riñones de cerdo con vino.—Se cortan los riñones en rebanadas y se ponen en una cazuela con manteca, cebollas, castañas, perejil, sal y pimienta, todo ello picado muy fino. Mover todo al tiempo de manera que los riñones no se agarren á la cazuela. Poner un poco de harina para espesar la salsa y un vaso de vino, menear hasta que estén cocidos los riñones y servir. Se cuidará que todo hierva sin parar.

Riñones de ternera á la francesa.—Partir unos riñones en pedacitos y echarlos en una cacerola con bastante mantequilla, un poco de harina y vino blanco; dar vueltas dos ó tres minutos y retirar en seguida para que no se pongan duros. Servir con limones.

Rodaballo al caldo corto.—Cocer el rodaballo entero, ponerlo en agua fría con un ramito de yerbas finas, laurel, una cebolla y un poco de corteza de limón. Cuando el agua hierva se retira la fuente y se sirve el pescado en una fuente larga adornada con perifollo y perejil.

31.ª Semana. Del 30 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
	Total.	....	....	....	....

Ropa vieja de aves.—Se echará en una cazuela un poco de manteca, un polvo de harina, yerbas finas y unas setas picadas; póngase al fuego cinco minutos para que se calienten, añadiendo un vaso de vino blanco; se deja cocer todo un cuarto de hora y se agregarán los trozos del ave asada.

Se tuestan rebanadas de pan y se colocan en el plato que va á servirse.

Rosbif asado.—Se prepara un buen pedazo de lomo de vaca que no sea acabada de matar; se le unta bien de manteca y se pone en el horno, no muy fuerte, ó al asador, que es, bajo todos conceptos, preferible, cuidando á menudo de darle vueltas y rociarle con la misma grasa que cae en el recipiente del asador. Se retira del fuego cuando convenga, pues á unos les gusta la carne más asada que á otros.

A la vez que se asa la carne se cuecen ó asan también algunas patatas mondadas.

Salchichas á la provenzal. — Cortar en pedacitos mollejas de ternera, desperdicios de pollo, paladar de vaca y pechugas de aves, todo estando ya cocido; añadir unas cuantas trufas. Poner un poco de mantequilla en una cacerola, un poco de harina, todos los desperdicios, un poco de caldo, tres yemas de huevo, zumo de limón y colocar en una fuente para dejar enfriar.

Salchichas con vino blanco. — Tomar unas salchichas, ponerlas en la sartén con mantequilla, vino blanco y pimienta. Cubrir la sartén; cuando estén cocidas las salchichas, retirarlas y poner en la salsa un vaso de salsa poulet; dejar cocer otros cinco minutos; retirar del fuego, añadiendo un buen pedazo de manteca y perejil picado; verter la salsa sobre las salchichas.

Salmón á la genovesa.—Cortado el salmón en ruedas, se cuece en vino tinto y caldo del puchero; si es posible, tanto de uno como de otro; se añaden setas, perejil picado, sal, especias y nuez moscada en polvo. Cuando esté cocido se retira, añadiendo un trozo de manteca ó aceite, según el gusto, mezclado con harina. Luego se recuece el caldo, que se habrá pasado por tamiz, y cuando esté en su punto se echa sobre el salmón.

Salmón á la parrilla.—Cortar el salmón en tajadas gruesas de un dedo; dejarlo dos ó tres horas en aceite, vinagre, perejil, sal y pimienta; poner á fuego vivo cinco minutos de cada lado, y servir echando encima una salsa blanca parisién con alcaparras.

Salpicón de vaca. — Cocer un pedazo de carne de vaca y otro pedazo de igual tamaño de jamón; se tendrá cuidado que las carnes sean más bien magras.

Cuando estén cocidas se dejan escurrir y enfriar; cortar después la carne y el jamón en tiritas y ponerlos en una ensaladera con unas cebollas picadas, y sazonar como una ensalada con huevos duros.

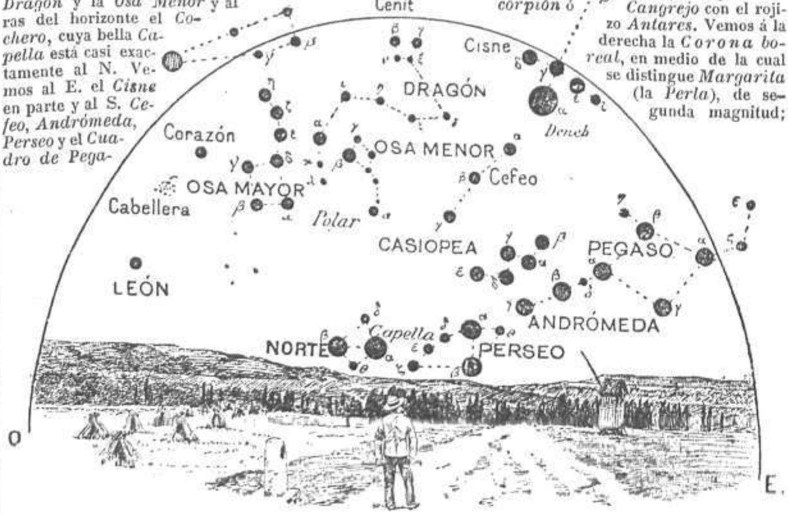
(Sigue pág. 142.)

Bebidas de verano.

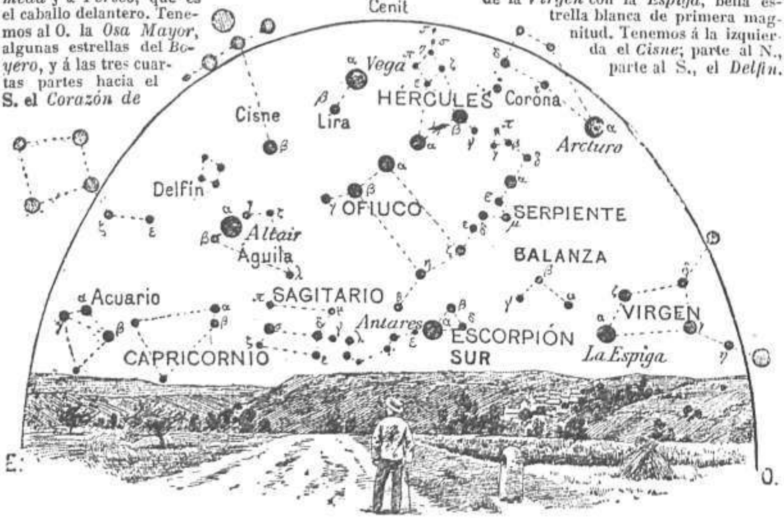
En nuestro país hay la mala costumbre de beber el agua pura y fría; la verdad que es la bebida que mejor desaltera, pero no se tienen en cuenta los trastornos que produce en nuestros delicados estómagos en los días de calor, traduciéndose siempre en cólicos desagradables. Estos malos efectos se pueden evitar sin quitar al agua sus cualidades desalterantes, y hasta haciéndola más agradable; se derrite en ella un terrón de azúcar, mezclándola con unas gotas de zumo de limón y una copita de cognac, procurando que éste sea de buena clase, es decir, puro; los de la casa Pedro Domecq, de Jerez de la Frontera, reunen estas condiciones, y no sólo son los mejores que se fabrican en España, sino que compiten con todos los de Francia.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE AGOSTO A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N. vemos en el cenit (es decir, encima de nuestra cabeza), el cuadrilátero del *Dragón* y la *Osa Menor* y al ras del horizonte el *Cochero*, cuya bella *Capella* está casi exactamente al N. Vemos al E. el *Cisne* en parte y al S. *Cefeo, Andrómeda, Perseo* y el *Cuadro de Pegaso*; se observa la forma de la *Osa Mayor*, obtenida considerando el *Cuadro de Pegaso* β, γ *Andrómeda* y α *Perseo*, que es el caballo delantero. Tenemos al O. la *Osa Mayor*, algunas estrellas del *Boyero*, y á las tres cuartas partes hacia el S. el *Corazón de Carlos*, la *Cabellera* y el *León* con su bella *Régulo*.



Volviéndonos al S., bajando del cenit al horizonte, encontramos en el cenit á *Hércules*, la bella *Vega* de la *Lira*, *Ofiuco* y el *Escorpión* ó *Cangrejo* con el rojizo *Antares*. Vemos á la derecha la *Corona boreal*, en medio de la cual se distingue *Margarita* (la *Perla*), de segunda magnitud; el *Boyero*, notable por la primaria amarillenta *Arcturo*; la *Serpiente*, la *Balanza*, el trapecio de la *Virgen* con la *Espiga*, bella estrella blanca de primera magnitud. Tenemos á la izquierda el *Cisne*; parte al N., parte al S., el *Delfín*. Luego encontramos el *Aguila* con su primaria *Altair* y *Sagitario*, *Capricornio* y *Acuario*, que tocan con el horizonte.



Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

FIGS. 18 Y 19.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 5 de Agosto: *Jesús predice la destrucción de Jerusalén* (S. Lucas, cap. XIX, v. 41).
El 12 de Agosto: *El fariseo y el publicano* (S. Lucas, cap. XVIII, v. 9).
El 19 de Agosto: *Jesús cura á un hombre sordo y mudo* (S. Marcos, cap. VII, v. 31).
El 26 de Agosto: *El buen samaritano* (S. Lucas, cap. X, v. 23).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana	PLEAMAR Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 M.	S. Pedro Adv.ª	6	4 57	7 15	10m 40	9n. 46	4h 56	5h 14				
2 J.	N.ª S.ª Angeles.	7	4 57	7 14	11 38	10 14	5 34	5 54				
3 V.	Inv. S. Esteban.	8 ☽	4 58	7 13	12 t. 38	10 47	6 18	6 42				
4 S.	Sto. Domingo G.	9	4 59	7 12	1 37	11 27	7 11	7 41				
5 D.	N.ª S.ª Nieves.	10	5 »	7 11	2 36	» »	8 22	9 3				
6 L.	Transf. del Señor	11	5 1	7 10	3 33	12m 12	9 44	10 26				
7 M.	S. Cayetano.	12	5 2	7 8	4 26	1 6	11 2	11 37				
8 M.	S. Ciriaco.	13	5 3	7 7	5 15	2 7	» »	» 6				
9 J.	S. Román.	14	5 4	7 6	5 57	3 14	» 34	» 58				
10 V.	S. Lorenzo.	15 ○	5 5	7 5	6 33	4 27	1 23	1 43				
11 S.	Sta. Susana.	16	5 6	7 3	7 11	5 42	2 4	2 23				
12 D.	Sta. Clara.	17	5 7	7 2	7n. 45	6 56	2 41	2 58				
13 L.	S. Hipólito.	18	5 8	7 1	8 18	8 12	3 15	3 38				
14 M.	S. Eusebio.	19	5 9	6 59	8 52	9 25	3 51	4 10				
15 M.	*Asunción N.ª S.ª*	20	5 10	6 58	9 28	10 38	4 29	4 53				
16 J.	S. Roque.	21	5 11	6 57	10 10	11 49	5 17	6 2				
17 V.	S. Pablo.	22 ☾	5 12	6 55	10 54	12 t. 57	6 48	7 9				
18 S.	S. Agapito.	23	5 13	6 54	11 43	2 »	7 30	8 12				
19 D.	S. Joaquín.	24	5 14	6 52	» »	2 56	8 55	9 36				
20 L.	S. Bernardo.	25	5 15	6 51	12m 41	3 45	10 18	10 50				
21 M.	Sta. Juana.	26	5 16	6 50	1 39	4 27	11 23	11 47				
22 M.	S. Timoteo.	27	5 17	6 48	2 39	5 4	» »	» 12				
23 J.	S. Felipe Benicio.	28	5 18	6 47	3 39	5 36	» 31	» 51				
24 V.	S. Bartolomé.	29	5 19	6 45	4 40	6 4	1 9	1 27				
25 S.	S. Luis, rey.	0 ●	5 20	6 44	5 38	6 31	1 48	2 10				
26 D.	S. Ceferino.	1	5 21	6 42	6 36	6n. 57	2 21	2 33				
27 L.	S. José Calasanz.	2	5 22	6 40	7 34	7 22	2 48	3 4				
28 M.	S. Agustín.	3	5 23	6 39	8 31	7 48	3 19	3 33				
29 M.	Deg. S. Juan B.ª	4	5 24	6 37	9 29	8 17	3 51	4 8				
30 J.	Sta. Rosa.	5	5 25	6 36	10 28	8 41	4 24	4 41				
31 V.	S. Ramón Nonn.º	6	5 26	6 34	12 26	9 24	5 2	5 22				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Agosto.

Día 1.º Desde esta fecha, y con el descuento fijado á su debido tiempo, abonan las Cajas del Banco los cupones é intereses del papel de la Deuda, vencederos en 1.º de octubre. Empieza la segunda temporada de baños. Empieza la veda de tórtolas, palomas y codornices hasta el 21 de septiembre.—**2.** Nuestra Señora de los Angeles. Grandes festejos en Getafe y ferias en Cocentaina, Dolores y Estella.—**3 y 4.** Toros y feria en Cartagena. Rebaja de precios en los trenes.—**4 á 7.** Fiestas en Vitoria á Nuestra Señora de la Blanca. Grandes corridas de toros. Trenes especiales en la línea del Norte.—**5.** Ferias en Badajoz y Orihuela.—**6.** Verbena en Madrid á San Cayetano. Fiestas en Silla. Rebaja de precios en las líneas de V.-A.-T. y de Silla á Cullera.—**9.** Verbena en Madrid á San Lorenzo.—**10.** San Lorenzo. Grandes fiestas en el Escorial, con rebaja de precios de ida y vuelta en la línea del Norte todos los días festivos durante el verano. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—**11.** Feria y corrida de toros en Manzanares. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—**14.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Paloma. Feria en Villar del Rey.—**14 al 22.** Ferias y toros en Badajoz. Rebaja de precios en la antigua línea de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.).—**14 á 18.** Fiestas y feria de San Roque en Betanzos. Corrida de toros. Rebaja de precios y trenes especiales en la línea del Norte.—**15.** *La Asunción de Nuestra Señora.* Feria de ganados en Lérida.—**15 á 18.** Fiesta de Nuestra Señora de Monserrat en Monforte; trenes especiales por la línea del Norte.—**15 á 20.** Ferias y toros en Ciudad Real. Rebaja de precios en las líneas de Madrid á Badajoz (hoy M.-Z.-A.) y Madrid-Cáceres-Portugal. Ferias y toros en Játiba. Rebaja de precios en la línea de V.-A.-T.—**16.** Romería de San Roque en San Claudio. Trenes especiales. Romería al mismo santo en Toral de los Vados. Trenes especiales.—**18.** Feria en Almendralejo. Toros en Toledo, con motivo de la feria, que dura varios días. Trenes especiales por la línea de M.-Z.-A. (los días de feria y el de toros suelen sufrir alguna variación).—**18 á 21.** Ferias en Bilbao. Grandes rebajas de precios para esta feria y días de toros por la línea del Norte.—**20.** Feria en Mogente.—**21.** Feria en Cáceres.—**24.** Feria en Alcalá de Henares, Fraga, Alcántara y Almagro.—**24 á 27.** Feria y toros en Palma del Río. Trenes especiales en los ferrocarriles andaluces y M.-Z.-A.—**24 á 28.** Corridas de toros y fiestas á San Agustín en Avila. Rebaja en los trenes de la línea del Norte.—**25.** En Alcalá, toros y ferias. Rebaja de precios en la línea de M.-Z.-A.—**28.** Toros en Tarragona con motivo de la fiesta á San Agustín. Rebaja de precios en la línea del Norte.—**29.** Toros y feria en Valdepeñas. Rebaja de precios en los trenes de M.-Z.-A. Feria en Lodosa.—**30.** Fiesta y toros en Segovia. Rebaja de precios en la línea del Norte.—**30 á 2 de septiembre.** Corrida de toros y fiestas á San Ramón en Manresa.—**31.** Feria en Torrelaguna é Illescas.—**31 á 6 de septiembre.** Corrida de toros y fiesta á Nuestra Señora de la Cinta en Tortosa. Rebaja de precios en la línea del Norte. En el mes de agosto y días que se fijan oportunamente se celebran ferias y corridas de toros, con rebaja de precios y trenes especiales, en San Sebastián, Gijón y Málaga.

Abstinencia de carne en agosto: el día 14.

Guía del capitalista.

En los datos que hemos podido recoger no figura ninguna Junta general en este mes ni en septiembre.

CONSEJOS PARA EL MES DE AGOSTO

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Dominan en este mes las calenturas gástricas, tomando algunas el carácter nervioso; las inflamaciones de la piel, especialmente las erisipelas, etc. El mal régimen, especialmente en las clases pobres; el abuso de las frutas y las variaciones atmosféricas, que ya empiezan á notarse en este mes, tienen una gran influencia en la producción de los males que hemos dicho. Al enumerar las causas que más comúnmente los producen se recomiendan los medios de evitar su acción ó de hacerla menos enérgica.

Continuando en este mes el uso de los baños, deben tenerse presentes los consejos que damos en el mes anterior.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En agosto, frío en rostro.*

En los campos.—Acelere el labrador todo lo posible la conclusión de sus tareas de recolección y recoja sus frutos, poniéndolos en estado de conservación, sin olvidar que, pues los gastos son siempre los mismos, poco más ó menos, el tiempo que se gana vale infinitamente más que el pequeño aumento de sacrificios que por ello se pueda hacer. Concluidas las faenas de la recolección, y supuesto que los rastrojos estuviesen consumidos, se recogen las cañas y demás despojos con el rastrillo, formando montones como de estiércol, que se cubren con el producto de la roza de las yerbas y con tierra para quemarlos; se sacan á fondo los muladares y se llevan á las tierras en que se hubiesen de invertir, advirtiendo que ganarán mucho cubriéndolos con un buen manto de tierra.

Las viñas requieren guardas, así como también los melonares. Si en el curso del mes lloviese lo suficiente para poner las tierras en sazón, se preparan con una labor menuda, ó de escarificador, los maraojos de centeno, y se siembran los nabos, cubriéndolos con el rastrillo, después de haber pasado el desterronador en las tierras que hubieren estado abonadas y cubiertas de plantas zalladas de primavera.

En casa.—Se recorren todos los tejados, se limpian los patios, albañales, regaderas de desagüe y lugares excusados, si los hubiere; se mon-

dan los pozos y se ahondan, si conviniese; se sacan á fondo los palomares; se blanquean y tienden las cuadras, los establos, pocilgas y gallineros.

Se remueven con frecuencia los granos, con tiempo seco y fresco, pero no lluvioso, para que se refresquen y se limpien del polvo; se atiende á la maduración y oreo de los quesos; se lavan y limpian las tinajas y cubas de las bodegas; se registran los heniles ó amealles, por si se hubiesen recalentado, lo que nunca sucederá si los forrajes se hubiesen guardado en sazón y con las precauciones debidas. Mas si por cualquiera causa se hubieren recalentado, se empezará por comprimirlos, ya cargándolos con piedras, ya comprimiéndolos con cuerdas y poleas, para evitar su combustión espontánea; se irá sacando y tendiendo el heno, separando el que resultase averiado, que sólo sirve para el muladar, y cuando esté remediado el mal, se harán de la manera dicha. Aun cuando no se hubiesen recalentado, se pisotean y recalcan de nuevo, rellenando con paja el vacío que resultase.

Se recoge de nuevo la arena lavada y polvo salitroso de los caminos, para los almacenes y depósitos de conservas de frutos y de verduras frescas. Se aprestan los utensilios de la vendimia y se aparejan los depósitos de conserva; los quesos deben haber adquirido toda sazón, y pueden venderse, si no se prefiere conservarlos para el otoño é invierno, que valen más, puesto que estarán bien hechos y conservados.

Con los ganados.—Continúan pastando en los rastrojos, sesteando y durmiendo sobre los barbechos, sin más cuidados que procurarles aguas puras, escasas por lo general en este tiempo.

Se ponen en ceba los cerdos que se hayan de matar temprano, advirtiendo que la patata cocida, los despojos de verduras y los frutos azucarados de menos valer, adicionados con salvado fino y cebo económico, á razón de cuatro libras de lo uno y media de lo otro, *ad maximum*, constituyen un pienso de engorde y apetitoso en sumo grado. La cebada convertida en malta, los guisantes remojados con un puñado de sal, de medio á un celemín, supliendo á la mitad de la patata, y algunas bellotas dulces durante el último mes, completan el engorde con mucha economía.

Deben transportarse la pajas y henos sobrantes á las majadas, donde nada sobra, por si viene un invierno desfavorable; y puesto que hubiere abundancia, bien se puede emplear en cebar el ganado viejo ó de menos valor, antes de que por las privaciones y cualidades de la estación pierdan las carnes con que hubieren salido de los rastrojos y de la otoñada.

Pueden castrarse nuevamente las abejas, que durante el otoño proveerán á su sustento para el invierno.

Siguen poniendo las gallinas, aunque poco, pues se acerca la muda, y se proveerá á su sustento con alguna abundancia, para hacerles la muda menos penosa, para que engorde la pollería y vender los que no se hubieren capado, dejando los que convengan para gallos y reemplazando el ganado de más de dos años, á menos de cualidades muy sobresalientes.

En la huerta.—Se siembran nabos, rábanos, escarolas, berzas ordinarias, bretonas y coliflores tardías, para repicar en exposiciones abrigadas. Se continúa regando de tarde, pero en menos abundancia, desde el día 15; se escogen los pimientos, tomates y berenjenas que se destinen para guardar, y los pepinos, cebolletas y rocamboles que se quieran confitar; los melones, sandías y calabazas han llegado á sazón, y se guardan entre arena seca y fresca ó entre paja, después de oreados dos ó tres días, los que se quieran consumir durante el otoño. Se cosechan muchísimos árboles frutales, y se pasan y secan varios de los que en esta preparación son muy estimados, como los higos y ciruelas.

Deben sembrarse á fines de mes, en criaderos, algunas simientes, tal como *francesillas*, *dedaleras*, *pulsatila*, *valeriana*, *hermosilla*, etc.

En este mes florecen las malvas reales, salpiglosis, sicios, verónicas, enredaderas, nicaraguas, algunas margaritas, etc.

En los prados.—Los que se hayan descostrado con objeto de roturarlos, y con cuyos céspedes se hubieren hecho hornillos más ó menos fuertes, según la riqueza del césped, se queman; de cuyo modo queda la tierra preparada para muchas producciones, pero sobre todo para la patata, en cuyo cultivo se consigue extirpar todas las yerbas y raíces vivaces que se hubieren salvado de la quema.

GASTRONOMÍA

Agosto es mucho más pródigo en buena carne sólida que su antecesor julio, y las personas acomodadas se alejan de las grandes poblaciones y se retiran á las aldeas ó á alguna posesión, en la que puedan encontrar caza, tal como los perdigones y lebratos.

En este mes se conservan en jarabe ó en aguardiente diferentes frutas de la estación, y en vinagre los pepinos grandes y chicos, etc.

Los higos maduran y los melocotones están en su brillo, las moras están en sazón y las uvas de parra adornan los postres.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero, cordero.

Caza.—Lebratos, gazapos, faisanes, conejos y gallinetas.

Aves de corral.—Pichones, pollos de pavo, de ganso, gallinas y pollos.

Pescados de mar.—Rayas, bacalao, lenguados, atún.

Pescados de agua dulce.—Carpas, sollos y anguilas.

Mariscos.—Langosta y cangrejos.

Legumbres.—Judías verdes y secas, coliflores, alcachofas, apio, setas, ensaladas, zanahorias y patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, uvas, higos, moras y melones.

Conservación de las carnes.—El *hielo*, la *sal común*, el calor de la *cocción* ó el *freimiento*, el polvo de *carbón*, el *humo*, el polvo de *rubia de tintoreros*, el *azúcar*, la *miel* y la *melaza*, el *bórax* y el *ácido fénico*, son asimismo excelentes medios de conservación. El *bórax* lo es tanto, que para conservar un trozo de carne no hay más que macerarle por veinticuatro ó treinta y seis horas en una disolución concentrada de esta sal. En cuanto al *ácido fénico*, conserva fresca la carne por bastante tiempo con sólo envolverla en un lienzo empapado en agua fenicada al 5 por 100. Igualmente se la conserva cubriéndola con una capa de aceite de adormideras y ácido fénico á partes iguales.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

-o 1.ª COMIDA o-

Sopa Saint-Germain.
Lenguado á la Colbert.
Perdigones á la zagala.
Ensalada moscovita.
Tarta moka.
Postres.

-o 2.ª COMIDA o-

Sopa de tapioca.
Raya frita.
Solomillo asado.
Tomates rellenos.
Tortilla al ron.
Postres.

(1900) AGOSTO (8.º mes), 31 días.

31.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 4 m. / Por la tarde, 4 m.

1. Miércoles. 213-152. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 18 minutos.
S. Pedro Advíncula, y Stas. Fe, Esperanza y Caridad.
1589. Asesinato de Enrique III de Francia por Santiago Clement.

....

....

....

2. Jueves. 214-151. ● *nueva.* El día dura 14 horas, 17 minutos.
Nuestra Señora de los Angeles, y San Esteban, papa y mr.
1830. Abdicación del rey de Francia Carlos X.

....

....

....

3. Viernes. 215-150. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 15 minutos.
La invención de S. Esteban, y S. Eufronio, obispo.
1823. Nace en Madrid el maestro compositor F. Asenjo Barbieri.

....

....

....

4. Sábado. 216-149. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 13 minutos.
Santo Domingo de Guzmán, conf., y San Tertulino, mr.
1704. Los ingleses se apoderan de Gibraltar.

....

....

....

5. Domingo. 217-148. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 11 minutos.
Nuestra Señora de las Nieves, y Santa Afra, mártir.
1796. Batalla de Castiglione, ganada por Bonaparte á los austriacos.

....

....

....

No se hizo la miel para la boca del asno.

3.ª COMIDA

Sopa de nieve.
Tencas en parrilla.
Pollo asado.
Judías verdes al estragón.
Helado de vainilla.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de pescado.
Estofado de vaca al estilo de Guadalajara.
Ternera al asador.
Puré de patatas al gratín.
Torrijas.
Postres.

(1900) AGOSTO (8.° mes), 31 días.

31.ª Semana. Del 1 al 5.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

32.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 9 m.

6. Lunes.

218-147. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 9 minutos.
La Transfiguración del Señor, y San Justo, mártir.
1844. Bombardeo de Tánger por los franceses.

7. Martes.

219-146. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 6 minutos.
San Cayetano, fundador, y San Alberto, confesor.
1161. Muere el conde de Barcelona Ramón Berenguer, el *Santo*.

8. Miércoles.

220-145. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 4 minutos.
San Ciriaco, mr., y Stos. Hormisdas y Marino, mrs.
1897. Asesinato en Santa Agueda del señor Cánovas del Castillo.

9. Jueves.

221-144. ☽ *creciente.* El día dura 14 horas, 2 minutos.
San Román, mártir.
1002. Muere en Medinaceli el caudillo Almanzor.

10. Viernes.

222-143. ⓣ *llena.* El día dura 14 horas, 0 minutos.
San Lorenzo, mr., y Stas. Basa, Paula y Agatónica, vgs.
1557. Batalla de San Quintín.

11. Sábado.

223-142. ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 57 minutos.
Santa Susana, virgen y mr., y San Tiburcio, mártir.
1801. Muere el célebre fabulista Félix María Samaniego.

12. Domingo.

224-141. ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 55 minutos.
Santa Clara, vg., y Stos. Graciliano y Felicísima.
1848. Muere Jorge Stephenson, inventor de la locomotora.

32.ª Semana. Del 6 al 12.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

(1900) AGOSTO (8.º mes), 31 días.

33.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

13. Lunes. 225-140. Ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 53 minutos.
Santos Hipólito y Casiano, mrs., y Sta. Concordia, mr.
1521. Ríndese á Hernán Cortés la ciudad de Méjico.

14. Martes. 226-139. Ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 50 minutos.
San Eusebio, presbítero, y Sta. Atanasia, viuda.
1742. Nace en Cesena el papa Pío VII (Bernabé Chiaramonti).

15. Miércoles. 227-138. Ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 48 minutos.
La Asunción de Nuestra Señora.
1761. Pacto de familia entre los cuatro soberanos de la Casa de Borbón.

16. Jueves. 228-137. Ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 46 minutos.
San Roque y San Jacinto, confesores.
1808. Levanta Duhesme el segundo sitio de Gerona.

17. Viernes. 229-136. Ⓣ *llena.* El día dura 13 horas, 43 minutos.
San Pablo y Santa Juliana, mrs., y San Liberato, mr.
1585. Ríndese Amberes á los españoles.

18. Sábado. 230-135. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 41 minutos.
San Agapito, mártir, y Sta. Clara del Monte Falcó.
1503. Muere el papa Alejandro VI (Rodrigo Borgia).

19. Domingo. 231-134. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 38 minutos.
San Joaquín, padre de Nuestra Señora, y S. Luis.
1825. Ejecución de Juan Martín, el *Empecinado*, en Roa.

La gotera, cava la piedra.

33.ª Somana. Del 13 al 19.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.		
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

34.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m.

20. Lunes.

232-133. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 36 minutos.
San Bernardo, abad y fund., y San Filiberto, abad.
1672. Incendio de la Plaza Mayor de Madrid.

21. Martes.

233-132. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 34 minutos.
Santa Juana Francisca Fremiot, viuda.
1165. Nace Felipe Augusto, rey de Francia.

22. Miércoles.

234-131. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 31 minutos.
Santos Timoteo y Sinforiano, mrs.
1872. Muere el distinguido literato Antonio Ferrer del Río.

23. Jueves.

235-130. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 29 minutos.
San Felipe Benicio, cf., y S. Apolinar, ob.
1754. Nace en Versalles Luis XIV, rey de Francia.

24. Viernes.

236-129. ☾ *menguante.* El día dura 13 horas, 26 minutos.
San Bartolomé, apóstol, y S. Audoeno, ob.
410. Toma y saqueo de Roma por Alarico, rey de los Visigodos.

25. Sábado.

237-128. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 24 minutos.
San Luis, rey; S. Ginés de Arlés, y S. Gregorio, ob.
1897. Asesinato del Sr. D. Juan Iriarte Borda, presidente de la República del Uruguay.

26. Domingo.

238-127. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 21 minutos.
San Ceferino, papa, y Stos. Simplicio y Constancio.
1897. Se proclama á bordo del *Pothuau* la alianza franco-rusa.

En agosto, ni vino ni mosto.

34.ª Semana. Del 20 al 26.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

35.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. Por la tarde, 10 m.

27. Lunes.

239-126. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 18 minutos.
San José de Calasanz, fundador, y S. Rufo, ob.
1635. Muere el *Fénix de los Ingenios* Frey Lope de Vega Carpio.

....

....

....

28. Martes.

240-125. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 16 minutos.
San Agustín, ob. y doctor, y Stos. Hermes y Julián, mrs.
1810. Nace en Vich el filósofo católico presbítero Jaime Balmes.

....

....

....

29. Miércoles.

241-124. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 13 minutos.
La Degollación de S. Juan Bautista y Sta. Sabina.
1362. Entrada triunfal de don Pedro I de Castilla en Calatayud.

....

....

....

30. Jueves.

242-123. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 11 minutos.
Santa Rosa de Lima, virgen.
1181. Muere el papa Alejandro III (Rolando Bandinelli).

....

....

....

31. Viernes.

243-122. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 8 minutos.
San Ramón Nonnato, confesor.
1823. Toma del Trocadero por los franceses.

....

....

....

Recetas útiles.

Pasta para las navajas de afeitar.

Grasa de carnero	2 partes.
Cera amarilla	1 —
Hierro hematites ó pizarra, pulverizados	2 —
Esmeril en polvo	1 —

Se derrite el sebo en una cazuela bañada, se quita la espuma y se echa la cera. Líquido ya todo, se añade el hierro hematites ó la pizarra y el esmeril tamizados, y después de un hervor, dado sin dejar de mover la mezcla, se vierte, aromatizándola ó no, en cajitas de papel, del tamaño que se quieran las tabletas.

Pastas para suavizar las manos.—Se coge sencillamente un poco de miel blanca y se friccionan las manos en el acto de lavárselas.

Buena es también la *pasta de almendra*, sola ó mezclada con un poco de miel, pero si se quiere más refinamiento tómese:

Goma	60 gramos.
Miel blanca	180 —
Jabón blanco	150 —

Mézclense bien estos tres ingredientes y añádase en seguida:

Aceite de almendras dulces	1 kilo.
Yemas de huevo	5
Leche con agua de rosas	120 gramos.

Aromatícese con unas gotas de esencia fina.

He aquí otra receta más barata:

Pasta de almendras	1.500 gramos.
Harina de arroz	500 —
Polvos de raíz de lirio	500 —
Sal de tártaro (carbonato potásico)	100 —

Mézclese y guárdese en frascos bien tapados.

Peine encordado, cabello enhebrado.

35.ª Semana. Del 27 al 31.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Vino de quina de Bouchardat.

Quina calisaya ó amarilla.	100	gramos.
Corteza de angustura vera.	10	—

Contúndase y viértase sobre ellas:

Alcohol aguado por mitad.	200	—

Se deja infundir todo por veinticuatro horas en vasija cerrada, y luego se añade:

Vino blanco, fino ó generoso.. .	1.000	gramos.

Se macera por un mes, agitando algunas veces, y se decanta. Se emplea en dosis diarias de 100 gramos, como febrífugo, y de 15 (ó sea una cucharada de las de sopa), poco antes de cada una de las dos comidas principales del día, como tónico neurasténico poderoso, particularmente del estómago.

Elixir antiodontálgico de Magitot.

Cloroformo.	2	gramos.
Creosota.	2	—
Láudano..	2	—
Tintura de benjuí..	20	—

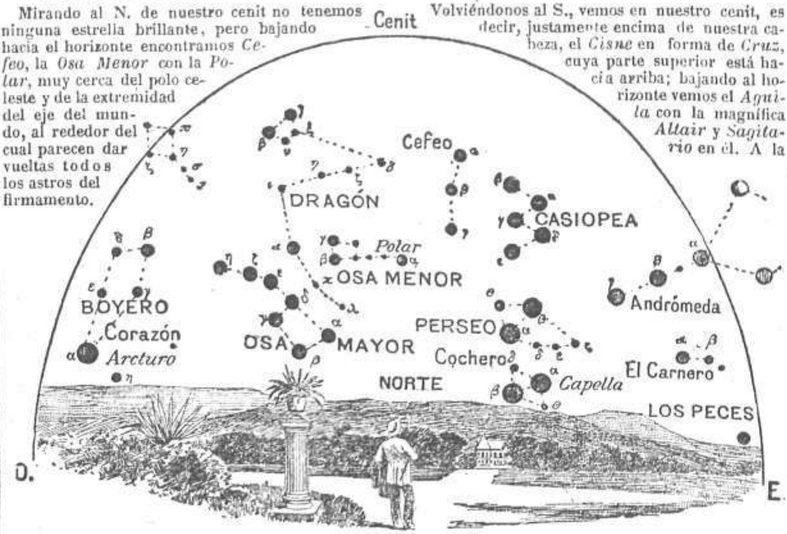
Licor antiodontálgico de Delioux.

Cloroformo.	2	gramos.
Láudano.	2	—
Alcoholato de menta..	40	—

Se mezclan los componentes y se empapa en la mezcla un algodón ó hila, que sirve de conductor del calmante al fondo del agujero carioso, donde el nervio sufre al descubierto.

Bien está San Pedro en Roma.

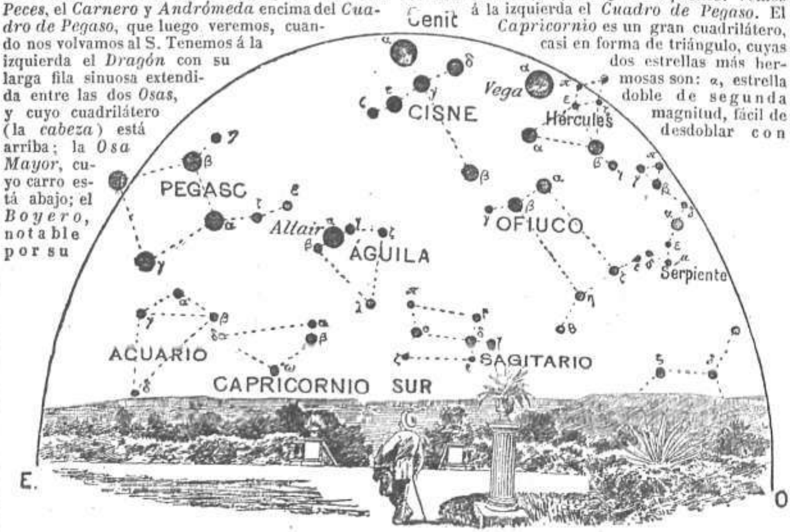
DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE SEPT. A LAS 9 DE LA NOCHE



Mirando al N. de nuestro cenit no tenemos ninguna estrella brillante, pero bajando hacia el horizonte encontramos *Cefeo*, la *Osa Menor* con la *Polar*, muy cerca del polo celeste y de la extremidad del eje del mundo, al rededor del cual parecen dar vueltas todos los astros del firmamento.

Vemos á nuestra derecha *Casiopea*, que tiene la forma de una Σ vuelta, *Perseo*, el *Cochero* con su brillante *Cabra* cerca del horizonte, así como los *Peces*, el *Carnero* y *Andrómeda* encima del *Cuadro de Pegaso*, que luego veremos, cuando nos volvamos al S. Tenemos á la izquierda el *Dragón* con su larga fila sinuosa extendida entre las dos *Osas*, y cuyo cuadrilátero (la *cabeza*) está arriba; la *Osa Mayor*, cuyo carro está abajo; el *Boyero*, notable por su magnífica primaria amarillo-anaranjada, *Arcturo*, estrella del mismo tipo y probablemente de la misma constitución que nuestro *Sol*.

Volviéndonos al S., vemos en nuestro cenit, es decir, justamente encima de nuestra cabeza, el *Cisne* en forma de *Cruz*, cuya parte superior está hacia arriba; bajando al horizonte vemos el *Aguila* con la magnífica *Altair* y *Sagitario* en él. A la derecha tenemos la brillante *Vega* de la *Lira*, *Hércules*, ó sea el hombre de rodillas (Atlas llevando al cielo), *Ofiuco* y la *Serpiente*. Vemos á la izquierda el *Cuadro de Pegaso*. El *Capricornio* es un gran cuadrilátero, casi en forma de triángulo, cuyas dos estrellas más hermosas son: α, estrella doble de segunda magnitud, fácil de desdoblar con una buena lente, y β, de tercera magnitud, doble también, pero cuya segunda estrella sólo se puede ver con muy buenos instrumentos.



Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 20 y 21.

Sirve á señor y sabrás de dolor.

30 DÍAS
LIBRA
SEPTIEMBRE

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 de Septiembre: *Jesús cura á diez leprosos* (S. Lucas, cap. XVII, v. 11).
El 9 de Septiembre: *Ninguno puede servir á dos señores* (S. Mateo, cap. VI, v. 24).
El 16 de Septiembre: *Jesús resucita al hijo de la viuda de Naim* (S. Lucas, cap. VII, v. 11).
El 23 de Septiembre: *Jesús cura á un hombre hidrópico en día del sábado* (S. Lucas, cap. XIV, v. 1).
El 30 de Septiembre: *El mandamiento principal de la ley* (S. Mateo, cap. XXII, v. 35).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO
1 S.	S. Gil, abad.	7	5 27	6 33	12 t. 24	10n. 6	5h46	6h10				
2 D.	S. Antolín.	8	5 28	6 31	1 20	10 55	6 40	7 9				
3 L.	S. Ladislao.	9	5 28	6 29	2 14	11 51	7 48	8 27				
4 M.	Sta. Cándida.	10	5 29	6 28	3 3	» »	9 12	9 57				
5 M.	S. Lorenzo J.	11	5 30	6 26	3 48	12m54	10 35	11 13				
6 J.	S. Eugenio.	12	5 31	6 25	4 28	2 3	11 45	» »				
7 V.	Sta. Regina.	13	5 32	6 23	5 5	3 15	» 17	» 41				
8 S.	*Nativ. N.ª S.ª*	14	5 33	6 21	5 40	4 30	1 6	1 26				
9 D.	Dulce N. de M.ª	15	5 34	6 20	6 13	5 45	1 46	2 5				
10 L.	S. Nicolás de T.	16	5 35	6 18	6n. 49	7 1	2 25	2 42				
11 M.	S. Jacinto.	17	5 36	6 16	7 26	8 17	2 59	3 15				
12 M.	S. Leoncio.	18	5 37	6 15	8 7	9 32	3 35	3 57				
13 J.	S. Felipe.	19	5 38	6 13	8 51	10 44	4 20	4 41				
14 V.	Exalt. Sta. Cruz.	20	5 39	6 11	9 42	11 50	5 3	5 31				
15 S.	S. Nicomedes.	21	5 40	6 10	10 36	12 t. 50	5 59	6 35				
16 D.	Dols. de N.ª S.ª	22	5 41	6 8	11 34	1 42	7 7	7 47				
17 L.	S. Pedro de Ar.	23	5 42	6 6	» »	2 26	8 28	9 7				
18 M.	Sto. Tomás de V.	24	5 43	6 5	12m34	3 4	9 47	10 19				
19 M.	S. Jenaro.	25	3 44	6 3	1 33	3 38	10 52	11 15				
20 J.	S. Eustaquio.	26	5 45	6 1	2 33	4 7	11 39	12 »				
21 V.	S. Mateo.	27	5 46	6 »	3 42	4 34	» »	» 20				
22 S.	S. Mauricio.	28	5 47	5 58	4 30	5 1	» 38	» 57				
23 D.	S. Lino, mártir.	29	5 48	5 56	5 27	5 26	1 13	1 30				
24 L.	N.ª S.ª Mercedes.	1	5 49	5 55	6 25	5 52	1 47	2 4				
25 M.	S. Lope.	2	5 50	5 53	7 25	6n. 21	2 20	2 57				
26 M.	S. Cipriano.	3	5 51	5 51	8 21	6 51	2 52	3 8				
27 J.	S. Cosme.	4	5 52	5 50	9 22	7 26	3 25	3 43				
28 V.	S. Wenceslao.	5	5 53	5 48	10 17	8 5	3 56	4 10				
29 S.	Dedic. S. Miguel.	6	5 54	5 46	11 13	8 50	4 34	4 59				
30 D.	S. Jerónimo.	7	5 55	5 45	12 t. 6	9 43	5 23	5 47				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Septiembre.

Día 1.º Sorteo en el Banco de España de los títulos de la Deuda. Grandes ferias en Murcia, corridas de toros, certámenes, carreras, etc., desde el 1 al 15. Los días de toros facilita trenes especiales la línea de Madrid, Zaragoza y Alicante con las combinadas. Peregrinación de Sabadell al Monasterio de Monserrat; trenes baratos por la línea de Barcelona. Grandes fiestas; corridas de toros en Puig; trenes baratos de Valencia á Tarragona. —**1.º al 6.** Fiestas de San Antolín en Palencia; feria y corridas de toros; trenes baratos por la línea del Norte.--**2.** Ferias en Valderrobles y Aspe. —**2 y 3.** En Pozuelo, trenes baratos por la línea del Norte.—**2 al 5.** Ferias y toros en Granollers. Trenes baratos en las líneas de Cataluña.—**3 y siguientes.** Ferias y toros en Villarrobledo. Trenes baratos por la línea de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**3 y 4.** Toros y ferias en Cartagena. Rebaja de trenes. —**4, 5 y 6.** Ferias y toros en Aranjuez. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Linares. Rebaja de precios en las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante y Andaluces.--**4 al 9.** Feria y toros en Cuenca. Trenes especiales por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante. Ferias y toros en Aranda de Duero. Trenes especiales por las compañías respectivas.—**6 y 7.** Feria en Don Benito. —**7.** Verbena en Madrid á Nuestra Señora de la Buena Dicha.--**7 al 15.** Grandes fiestas en Ibí. Toros, moros y cristianos, etc., etc.—**8.** *Nacimiento de Nuestra Señora.* Festejos populares en todas las poblaciones.—**9.** El Dulce Nombre de María.—**9 y 10.** Toros en Albacete con motivo de las ferias, que se celebran en los primeros días del mes. Trenes baratos por las líneas de Madrid-Zaragoza-Alicante.—**10 y siguientes.** Grandes fiestas y corridas de toros en Alicante. Trenes económicos por la Compañía de Madrid-Zaragoza-Alicante y combinadas.—**11.** Cumpleaños de S. A. R. la Princesa de Asturias. A mediados de este mes, en los días y en las condiciones que se fijan con oportunidad, hay rebaja de precios y trenes especiales para asistir á las ferias y corridas de toros que se verifican en muchas poblaciones, comprendidas en los días del 13 al 23 de septiembre.—**14.** La Exaltación de la Santísima Cruz. En Madrid empiezan á cerrarse los portales á las diez de la noche. Mercado de ganados en Lérida.—**19, 21 y 22.** Témpora. Danse órdenes sagradas.—**21.** San Mateo. Ferias en Madrid, de ninguna importancia é impropias de la capital de España. También celebran ferias en San Mateo, con grandes festejos y corridas de toros, carreras de caballos, velocípedos y ferias de ganados en los días que varían del 18 al 24, en las siguientes poblaciones: Sevilla, Oviedo, Logroño y Reinosa, para las cuales establecen rebaja de precios las líneas de las Compañías del Norte, Madrid-Zaragoza-Alicante, Andaluces, etcétera, etc. Se levanta la veda.—**23.** Víspera de Nuestra Señora de las Mercedes. En varios conventos de Mercenarias se celebra misa á las 12 de la noche; en Madrid, en las Góngoras, Fernandas, y muy solemne en San Juan de Alarcón.—**24.** Nuestra Señora de las Mercedes, patrona de Barcelona. Ferias, carreras de caballos, corridas de toros, etc., etc.; trenes baratos y especiales en las líneas de Barcelona. Días de S. A. R. la Princesa de Asturias.—**26.** Feria en Ondara.—**28.** Feria en Castellón de la Plana y Egea de los Caballeros. —**29.** San Miguel. Romería á los santuarios de Basauri, en Arrigorriaga; trenes especiales por la línea del Norte, y á su santuario de Liria; trenes especiales en la línea de Valencia á Liria.—**31.** Feria en Calamocha. En el mes presente tienen lugar las corridas de toros en San Sebastián, para las cuales establece trenes especiales la línea del Norte. En Madrid, carreras de velocípedos los días que se designan oportunamente, y continúa el abono de las corridas de toros, dando principio la segunda temporada en uno de los primeros domingos del mes.

Días de abstinencia de carne en este mes, no hay ninguno.

Guía del capitalista.

Véase la nota del fin de agosto.

CONSEJOS PARA EL MES DE SEPTIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Los cambios atmosféricos, más violentos y frecuentes en este mes que en el anterior, dan lugar á irritaciones de forma catarral en los ojos, en la garganta, etc., á toses, á erisipelas, reumas y diarreas. Las personas valetudinarias deben aumentar en este mes las precauciones que prescribe su estado.

Es preciso no descuidar el abrigo, y no cometer errores en el régimen abusando de las frutas y otras cosas que pudieran dar margen á diarreas de mal carácter y aun á disenterías.

Los reumáticos y gotosos, y los que hayan padecido ó padezcan tercianas, deben sobre todo no omitir las precauciones enunciadas. Los reumáticos y gotosos hallarán en el abrigo interior, en la sobriedad, en la privación de los estimulantes y en el ejercicio bien dirigido el mejor remedio, el específico más seguro contra sus achaques.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En este mes los melones se guardan en los rincones.*

Con los ganados.—Se preparan las piaras de cerdos que hayan de ir á la montanera, y continúan los restantes recorriendo los rastrojos y beneficiando los barbechos.

Se destetan los terneros, muletas y potros que hubiesen llegado á los seis meses, si no se quiere aguardar al mes siguiente, al tiempo de meter todos los ganados en los pastizales para aprovechar la otoñada. A falta de esto, se los entretiene con el producto de los prados artificiales y las hojas de las alamedas.

En los prados.—Se continúa regando mientras dura el buen tiempo, á fin de procurar una abundante otoñada, para que los ganados entren bien repuestos en el invierno.

En las huertas.—Se riega poco; se repican las verduras de invierno en las exposiciones abrigadas, y de modo que se las pueda cubrir; se *aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan* los bulbos y tubérculos tardíos, el maíz y otras siembras de primavera y verano, y se levantan los melonares, los pimientos, tomates y berenjenas.

En este mes, en los viveros, se aminorarán los riegos, en razón á conservarse mucho más la humedad; á primeros de mes podrá continuarse injertando al dormir aquellos patrones que por su mucha fuerza de vegetación se hayan dejado en el mes anterior. También podrán aflojarse las ligaduras de los injertos del mes anterior que vayan formando repulgo, cuidando no dejarlos sin esta protección y abrigo.

En el campo.—Se continúan las labores y acarreos del mes anterior, y si hubiese llovido se da una vuelta á los barbechos con el extirpador, y muy principalmente á las tierras que hubieren sido beneficiadas con el ganado. Se aprovechan las ocasiones de sembrar los maraojos ó erreñales de centeno y cebada, principalmente sobre los prados que se hubiesen roturado y quemado, porque en ellos habrá un recurso abundantísimo y sano, durante el invierno, para los animales que más lo necesiten ó hayan de hacerse valer.

Se apareja todo para la vendimia, se limpian los lagares, etc.

Se injertan los árboles de escudete ú ojo al dormir, y se riegan los prados artificiales con toda la abundancia posible, y aun los naturales en que hubiese proporción.

En casa.—Se hacen los depósitos de conserva; se ponen en ellos muchas frutas y verduras, y se empiezan á vender los huevos conservados, advirtiendo que en los meses siguientes es cuando alcanzan sus mayores precios. Con tiempo *seco y fresco se traspalan los granos todos;* se preparan los establos y cuadras, poniéndoles cama abundante, que se riega prolijamente con lechada de cal y una fuerte solución de sulfato de hierro (caparrosa verde) para sanearlos, limpiándolos de insectos y miasmas. Aprovechando los buenos temporales se continúan preparando los higos y las uvas pasas, bien en lejías, bien secándolos al sol sobre cañizos, envueltos en cañamazos ú otras telas muy claras, á fin de alejar las moscas. Los higos buenos para secar es claro que son aquellos más azucarados y grandes, que se recogen poco antes de la madurez completa, y las uvas, las más carnosas, dulces y de gran tamaño, tales como las moscateles romanas, blancas ó de color, las de ojo de perdiz y corazón de cabrito, más ó menos coloradas, y de otras clases que cada uno conoce en su localidad. Pero si las uvas piden estar en habitación cerrada, los higos que se soleen deben meterse bajo techado por la noche, y es claro que también cuando amenaza lluvia.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Conejos, liebres, faisanes, perdices y pajarillos.

Aves de corral.—Pavo, ganso, pato, gallina y pichones.

Pescados de mar.—Salmón, rayas, merluza y lenguados.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollos, lubinas y barbos.

Mariscos.—Ostras y langostas.

Legumbres.—Judías verdes y secas, berzas, apio, cardos, nabos, zanahorias y patatas.

Frutas.—Melocotones, ciruelas, manzanas, grosellas, membrillos, uvas y nueces.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa Dubarry.
Calamares rellenos á la andaluza.
Sesos con manteca negra.
Solomillo á la Godard.
Apio en salsa.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa á la diablo.
Pescadillas fritas.
Capón mechado.
Tomates rellenos.
Charlota rusa.
Postres.

3.ª COMIDA

Caldo al minuto.
Rodaballo al caldo corto.
Ternera asada.
Puré de nabos.
Cajetines de macarrones.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de fideos.
Anguila con salsa holandesa.
Pichones á la Saint-Hubert.
Judías verdes con estragón.
Arroz con frutas.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Salsa de huevos de langosta.—Poner los huevos en aceite con mostaza, yerbas finas, chalotas picadas, zumo de limón y una copita de aguardiente anisado; mezclar todo bien y machacar después de haber echado dos yemas de huevos cocidos duros y una yema de huevo crudo.

Salsa al Madera.—Poner en una cacerola cuatro decilitros de salsa española; añadir trufas ó setas: reducir la salsa añ diendo poco á poco un decilitro y medio de vino de Madera, pasar por el colador fino y servir.

Sandwich al jamón.—Tostar pedacitos de pan muy delgaditos y cuadrados. Untarlos bien de mantequilla muy fresca. Poner el jamón cocido al natural entre dos rajas de pan.

Sardinas asadas.—Se les quita la cabeza y la cola, se enjugan y se cortan por el lomo, abriéndolas á lo largo; riéguense con aceite y pónganse, por muy poco tiempo, sobre las parrillas á fuego lento. Sírvanse con el mostacero y las vinagreras.

Sesos á la marinera.—Desengrasar los sesos en agua caliente, quitarles la membrana que los cubre y cocerlos en caldo y vino ó en agua con vinagre, sal y pimienta; una vez cocidos, ponerlos en otra cacerola con un vaso de vino y otro de caldo, añadiendo un ramito compuesto, sal, pimienta, cebolletas y setas pasadas por manteca. Después de unos hervores agregar manteca amasada con harina, dejar reducir y trasladar todo junto á una fuente.

Sesos con manteca negra.—Hacer hervir los sesos en agua y cuatro cucharadas de vinagre, pimienta, sal, dos ó tres cebollas y ramillete de yerbas. Escurrir los sesos. Colocarlos en una fuente, poniendo al rededor perejil frito y echando encima una salsa de manteca negra.

Setas á la moda.—Se limpian bien las setas (que sean frescas), y colocadas en una cacerola con un poco de agua, manteca, sal y zumo de limón se hacen hervir, cuidando de tapar la cacerola.

Cuando estén cocidas se cuela la salsa y se deja reducir, ligándola con manteca y yemas de huevo. Al servirlas se colocan en una fuente, sobre rebanadas de pan frito bien untadas de manteca, y se riegan con la salsa.

Solomillo de cerdo al Jerez.—Se limpian los solomillos de un cerdo y se mechan con pedacitos de jamón completamente magro. A las veinticuatro horas se asan con manteca de vacas. Durante la operación se rocían con dos copas de buen vino de Jerez, y cuando estén dorados se sirven.

Solomillo á la Godard.—Mechado el solomillo con tiras de tocino en toda su longitud, enrollado sobre sí mismo y atado con bramante, se pondrá en la brasera á fuego lento con ruedas de zanahorias, un ramito de yerbas finas, cebollas, caldo concentrado, vino de Madera ú otro análogo, sal y pimienta.

Así que esté en sazón pasar y desengrasar los residuos y trasladarlos á una fuente honda, aña-

---

(1900) SEPTIEMBRE (9.° mes), 30 días.

35.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 3 m.

1. Sábado. 244-121. ● *nueva.* El día dura 13 horas, 6 minutos.
San Gil, abad; Sta. Verania, y Stos. Josué y Prisco, mrs.
1857. Traslación de la Universidad de Cervera á Barcelona.

....

....

....

2. Domingo. 245-120. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 3 minutos.
San Antolín, mr., y S. Esteban, rey.
1730. Abdicación del rey de Cerdeña Víctor Amadeo II.

....

....

....

Por septiembre, cohecha y no siembres.

diéndoles jugo de carne, lonchas de ternera fiambre, setas y huevos fritos. Sobre este lecho colocar el solomillo y servirlo.

Solomillo á la jardinera.—Poner á asar un solomillo de vaca. Cuando esté asado arreglarlo en una fuente, guarneciéndolo todo al rededor de legumbres, como coliflor, judías verdes, guisantes, zanahorias y nabos. Verter encima el jugo de la carne.

Sollo en caldo corto.—Vaciar, limpiar y quitar las agallas; poner el sollo á cocer en un buen caldo corto, con fuego por encima y por debajo. Después de cocido, colocarlo en la fuente y servirlo con una salsa italiana.

Sopa de almendras.—Quitar la piel de las almendras y machacarlas, echando poco á poco agua templada, azúcar y canela en polvo; pasarlo. Echar el todo en una fuente que vaya á la lumbre y que se habrá guarnecido de rebanadas de pan; echar mucha canela y hacer calentar en el horno.

Sopa de avena.—Poner en remojo durante cinco ó seis horas una cucharada por persona de avena.

Tres horas antes de comer echar el agua y la avena en una cazuela y ponerla al fuego, de manera que hierva hasta que el grano de la avena esté deshecho.

Colar este puré en un colador muy fino y echarlo después en una cazuela, en donde se tendrá hecha una papilla con leche y harina; echar sal, añadir una copa de nata por cada seis personas y poner esta sopa al baño de maría hasta que se sirva.

Sopa de calabaza con leche.—Poner á cocer con agua y sal un pedazo de calabaza hasta que esté como papilla. Agregar un poco de manteca y dejar que dé un hervor. Entonces mezclarle la leche cocida con azúcar, y con parte de este caldo mezclar la sopa, que se colocará entre dos fuegos lentos para que no hierva y se empape.

Al servir añadir el resto del caldo bien caliente.

Sopa de cebolla.—Limpiar y cortar en pedacitos unas quince cebollas pequeñas y freirlas en manteca fresca de vacas, agregándolas una cucharada de azúcar hasta que tomen un color dorado.

Entonces echar en la misma cacerola donde se freían las cebollas caldo del puchero; cuando haya dado un hervor echarlo todo en la sopera, en la cual se habrá puesto el pan cortado.

Sopa á la Conti.—Poner á remojo durante tres ó cuatro horas lentejas. Poner las lentejas al fuego con mucha agua para que se remojen bien.

Cuando estén cocidas, lo que dura aproximadamente una hora, pasarlas por el colador. Poner á dorar mantequilla, echar el puré de lentejas y dejar cocer durante un cuarto de hora, meneando de vez en cuando.

Al servirla echar en la sopera unos pedacitos de pan frito.

Sopa á la diablo.—Se pone á freir medio litro de aceite, en el cual se echa un poco de cebolla y perejil picados; después que estén fritos se quitan con la espumadera; se cortan uno ó dos chorizos en rodajas delgadas y se fríen ligeramente, apartándolos para que se conserven calientes.

En el mismo aceite se fríen rebanadas de pan muy delgadas hasta que se consuma el aceite; se echan estas rebanadas de pan en la sopera con el chorizo, se vierte encima el caldo caliente y se sirve en seguida.

(Sigue pág. 164.)

(1900) SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

35.ª Semana. Del 1 al 2.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

En septiembre, los melones se guardan en los rincones.

36.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 9 m.

3. Lunes.

246-119. ☽ *creciente.* El día dura 13 horas, 1 minuto.
San Ladislao, rey, y Sta. Dorotea, vg. y mr.
1658. Muere Oliverio Cromwell, protector de Inglaterra.

4. Martes.

247-118. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 59 minutos.
Santas Cándida, Rosa y Rosalía, vgs., y S. Moisés, prof.
1725. Casamiento de Luis XV de Francia con María Leczinska.

5. Miércoles.

248-117. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 56 minutos.
San Lorenzo Justiniano, ob., y Sta. Obdulia, vg. y mr.
1585. Nace el cardenal de Richelieu.

6. Jueves.

249-116. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 54 minutos.
San Eugenio, mártir, y San Eleuterio, obispo.
1808. Muere el historiador francés Luis Pedro Anquetil.

7. Viernes.

250-115. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 51 minutos.
Santa Regina, vg.; S. Clodoaldo, presb., y S. Evorcio, ob.
1512. Muere el rey don Fernando IV el *Emplazado.*

8. Sábado.

251-114. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 48 minutos.
La Natividad de Nuestra Señora, y S. Adrián, mr.
1645. Muere el famoso escritor y poeta don Francisco de Quevedo.

9. Domingo.

252-113. ☽ *creciente.* El día dura 12 horas, 46 minutos.
El Dulce Nombre de María, y S. Gorgonio, mr.
1561. Coloquio de Poissy entre católicos y protestantes.

36.ª Semana. Del 3 al 9.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.....				

37.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m.

10. Lunes. 253-112. Ⓣ *llena.* El día dura 12 horas, 43 minutos.
San Nicolás de Tolentino, ermitaño, y Santa Pulqueria.
1419. Asesinato de Juan Sin Miedo en el Puente de Montereau.

11. Martes. 254-111. Ⓣ *llena.* El día dura 12 horas, 40 minutos.
Santos Proto y Jacinto, mrs.
1714. Asalto de Barcelona por el ejército de Felipe V.

12. Miércoles. 255-110. Ⓣ *llena.* El día dura 12 horas, 38 minutos.
Stos. Leoncio, Lesmes y comps. mrs., y S. Amato.
1494. Nace el rey Francisco I de Francia.

13. Jueves. 256-109. Ⓣ *llena.* El día dura 12 horas, 35 minutos.
San Felipe y comps. mrs., y S. Eulogio, obispo.
1213. Batalla de Muret; muerte del rey D. Pedro II de Aragón.

14. Viernes. 257-108. Ⓣ *llena.* El día dura 12 horas, 32 minutos.
La Exaltación de la Santa Cruz, y Sta. Catalina, viuda.
1321. Muere en Rávena el eximio poeta Dante Alighieri.

15. Sábado. 258-107. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 30 minutos.
San Nicomedes, mr., y Stos. Emiliano y Jeremías.
1812. Entrada de Napoleón I en Moscou.

16. Domingo. 259-106. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 27 minutos.
Los Dolores gloriosos de Nuestra Señora.
1410. Toma de Antequera por el infante don Fernando.

Pide el goloso para el deseoso.

37.ª Semana. Del 10 al 16.

 (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

38.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 12 m. }

17. Lunes.

260-105. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 24 minutos.
San Pedro de Arbués, mr., y San Justino, presb.
1665. Muere en Madrid el rey Felipe IV de España.

18. Martes.

261-104. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 22 minutos.
Santo Tomás de Villanueva, arz., y Sta. Emilia, virgen.
1742. Muere el eminente orador sagrado Juan Bautista Massillón.

19. Miércoles.

262-103. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 19 minutos.
San Jenaro, ob., Sta. Pomposa y S. Januario.
1771. Institúyese la Real y distinguida Orden de Carlos III.

20. Jueves.

263-102. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 16 minutos.
San Eustaquio y compañeros mártires.
1854. Batalla de Alma, ganada por Francia é Inglaterra á Rusia.

21. Viernes.

264-101. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 14 minutos.
San Mateo, apóstol, S. Jonás y Sta. Efigenia.
1558. Muere en Yuste el emperador Carlos V.

22. Sábado.

265-100. ☾ *menguante.* El día dura 12 horas, 11 minutos.
San Mauricio y comps. mrs., y S. Emmerano.
1873. Muere el eminente cirujano francés Augusto Nélaton.

23. Domingo.

266-99. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 8 minutos.
San Lino, papa, y Sta. Tecla, vg. y mr.
1461. Muere en Barcelona el príncipe de Viana.

Sobre padre no hay compadre.

38.ª Semana. Del 17 al 23.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

(1900) SEPTIEMBRE (9.º mes), 30 días.

39.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 10 m.

24. Lunes. 267-98. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 6 minutos.
Nuestra Señora de las Mercedes, y S. Gerardo, ob.
1817. Nace el insigne poeta Ramón de Campoamor.

25. Martes. 268-97. ● *nueva.* El día dura 12 horas, 3 minutos.
Santos Lope, Anacario, Solenio y Principio, obispos.
1808. Instálase en Aranjuez la Junta Suprema Central.

26. Miércoles. 269-96. ● *nueva.* El día dura 12 horas.
San Cipriano y Santa Justina, mrs., y San Eusebio.
1835. Estreno de la ópera *Lucía di Lamermoor*, de Donizetti, en Nápoles.

27. Jueves. 270-95. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 58 minutos.
Stos. Cosme y Damián, mártires.
1660. Muere en París San Vicente de Paul.

28. Viernes. 271-94. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 55 minutos.
San Wenceslao, mártir, y Stas. Lioba y Eustoquia, vgs.
1238. Entrada triunfal de don Jaime I el *Conquistador* en Valencia.

29. Sábado. 272-93. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 52 minutos.
La Dedicación de San Miguel, y Sta. Gudelia, mr.
1895. Pérdida del crucero *Cristóbal Colón* en Cayos Colorados (Cuba).

30. Domingo. 273-92. ● *nueva.* El día dura 11 horas, 50 minutos.
San Jerónimo, doctor, y San Leopardo, mártir.
788. Muere en Mérida el emir Abderramán.

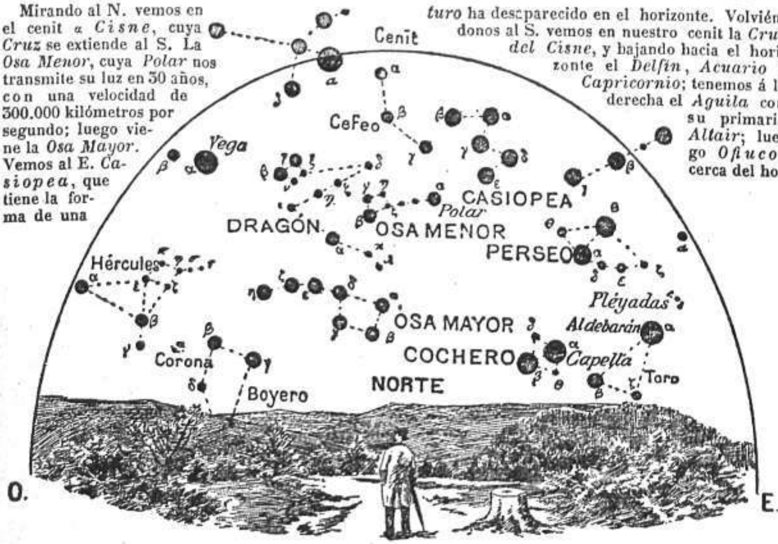
Por San Cebrián siembra el albardán.

39.ª Semana. Del 24 al 30.

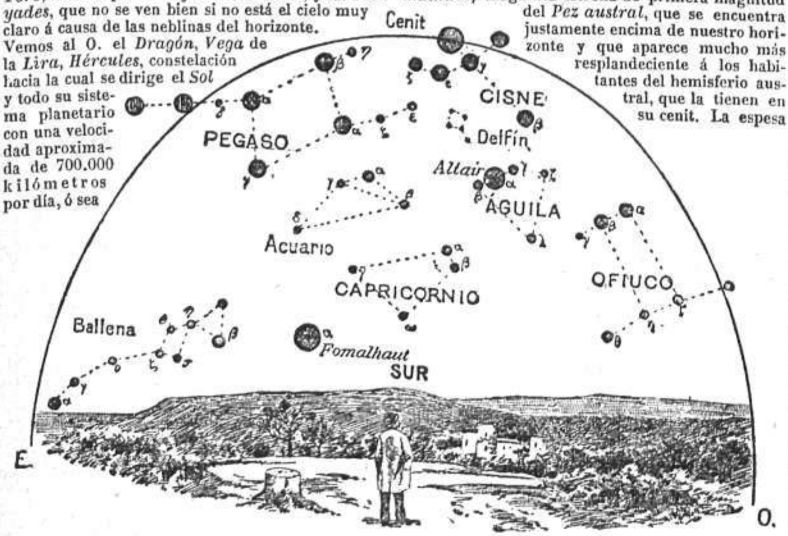
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE OCTUBRE A LAS 9 DE LA NOCHE

Mirando al N. vemos en el cenit α *Cisne*, cuya *Cruz* se extiende al S. La *Osa Menor*, cuya *Polar* nos transmite su luz en 30 años, con una velocidad de 300.000 kilómetros por segundo; luego viene la *Osa Mayor*. Vemos al E. *Casiopea*, que tiene la forma de una



Ξ vuelta; *Perseo* y el *Cochero* con la brillante *Cabra*, cuya luz tarda 70 años en llegar á nosotros: el *Toro*, notable por su rojiza *Aldebarán*, y las *Pléyades*, que no se ven bien si no está el cielo muy claro á causa de las neblinas del horizonte. Vemos al O. el *Dragón*, *Vega* de la *Lira*, *Hércules*, constelación hacia la cual se dirige el *Sol* y todo su sistema planetario con una velocidad aproximada de 700.000 kilómetros por día, ó sea unos 8 kilómetros por segundo; en fin, la *Corona* y la parte superior del *Boyero*, cuya primaria *Arcturo* ha desaparecido en el horizonte. Volviéndonos al S. vemos en nuestro cenit la *Cruz del Cisne*, y bajando hacia el horizonte el *Delfín*, *Acuario* y *Capricornio*; tenemos á la derecha el *Aguila* con su primaria *Altair*; luego *Ofiuco*, cerca del horizonte. Vemos á la izquierda el *Cuadro de Pegaso*, la *Ballena* muy cerca del horizonte, y *Fomalhaut*, magnífica estrella de primera magnitud del *Pez austral*, que se encuentra justamente encima de nuestro horizonte y que aparece mucho más resplandeciente á los habitantes del hemisferio austral, que la tienen en su cenit. La espesa capa de aire y de vapor que tiene que atravesar para llegar hasta nosotros atenúa mucho su resplandor.



Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 22 y 23.

El ojo del amo engorda al caballo.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 7 de Octubre: *Jesús cura á un paralítico y le perdona sus pecados* (S. Mateo, cap. IX, v. 1).

El 14 de Octubre: *En el reino de los cielos acontece lo que á cierto rey que celebró las bodas de su hijo* (S. Mateo, cap. XXII, v. 1).

El 21 de Octubre: *Jesús cura en Capharnaum al hijo de un señor de la Corte* (S. Juan, cap. IV, v. 46).

El 28 de Octubre: *Jesús enseña que es preciso tener compasión de sus compañeros* (S. Mateo, cap. XVIII, v. 23).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 L.	S. Remigio.	8 ☽	5 56	5 43	12 t. 55	10 n. 41	6h14	6h40				
2 M.	S. Saturio.	9	5 57	5 41	1 41	11 45	7 15	7 49				
3 M.	S. Cándido.	10	5 58	5 40	2 21	» »	8 34	9 19				
4 J.	S. Francisco Asís	11	5 59	5 38	2 57	12 m 53	10 2	10 44				
5 V.	S. Plácido.	12	6 »	5 36	3 33	2 4	11 22	12 »				
6 S.	S. Bruno.	13	6 1	5 35	4 7	3 18	» »	» 21				
7 D.	N.ª S.ª Rosario.	14	6 2	5 33	4 42	4 33	» 43	1 5				
8 L.	Sta. Brígida.	15 ⊕	6 3	5 32	5 18	5 49	1 26	1 45				
9 M.	S. Dionisio.	16	6 4	5 30	5 n. 57	7 5	2 5	2 24				
10 M.	S. Francisco de B.	17	6 5	5 29	6 42	8 20	2 43	3 4				
11 J.	S. Nicasio.	18	6 6	5 27	7 32	9 31	3 25	3 43				
12 V.	N.ª S.ª del Pilar.	19	6 7	5 25	8 27	10 36	4 2	4 26				
13 S.	S. Eduardo.	20	6 8	5 24	9 25	11 34	4 50	5 17				
14 D.	N.ª S.ª Remedio.	21	6 9	5 22	10 26	12 t. 22	5 45	6 10				
15 L.	Sta. Teresa.	22 ☾	6 10	5 21	11 27	1 4	6 36	7 12				
16 M.	S. Galo.	23	6 12	5 19	» »	1 39	7 49	8 24				
17 M.	Sta. Eduvigis.	24	6 13	5 18	12 m 27	2 10	9 »	9 33				
18 J.	S. Lucas.	25	6 14	5 16	1 27	2 38	10 7	10 33				
19 V.	S. Pedro Alcánt.ª	26	6 15	5 15	2 24	3 4	10 59	11 22				
20 S.	S. Juan Cancio.	27	6 16	5 13	3 22	3 31	11 44	11 59				
21 D.	Sta. Ursula.	28	6 17	5 12	4 19	3 57	» »	» 14				
22 L.	Sta. M.ª Salomé.	29	6 18	5 11	5 17	4 24	» 32	» 50				
23 M.	S. Pedro Pascual.	0 ●	6 19	5 9	6 14	4 54	1 12	1 35				
24 M.	S. Rafael.	1	6 20	5 8	7 13	5 n. 27	1 53	2 12				
25 J.	S. Crisanto.	2	6 21	5 6	8 11	6 5	2 30	2 48				
26 V.	S. Evaristo.	3	6 23	5 5	9 8	6 49	3 6	3 24				
27 S.	S. Vicente.	4	6 24	5 4	10 2	7 39	3 43	4 3				
28 D.	S. Simón.	5	6 25	5 3	10 52	8 35	4 22	4 42				
29 L.	S. Narciso.	6	6 26	5 1	11 38	9 36	5 3	5 25				
30 M.	S. Claudio.	7	6 27	5 »	12 t. 18	10 41	5 49	6 14				
31 M.	S. Quintín.	8 ☽	6 28	4 59	12 55	11 48	6 45	7 17				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Octubre.

En octubre, en los días que oportunamente se designan, tienen lugar las carreras de caballos de la temporada de otoño. — **Día 1.º** Apertura del curso académico. Se satisfacen en las Cajas del Banco los cupones é intereses vencederos en 1.º del presente. Feria en Mora de Rubielos, Marcilla y Salvatierra.—**2.** Feria en Jumilla.—**2 al 12.** Fiesta de San Froilán en Lugo. Feria y toros. Trenes especiales por la línea del Norte. Fiesta de Nuestra Señora del Pilar en Zaragoza del 10 al 20. Ferias, corridas de toros, certámenes, carreras de caballos y velocípedos. Trenes baratos para las ferias y especiales para los toros en las líneas del Norte, M.-Z.-A., V.-A.-T. y otras con ellas combinadas.—**4.** Días de S. M. el Rey D. Francisco de Asís. Ferias en Alcora, Sigüenza, Alcalá de la Selva, Oliva, Albaida, Barco de Avila, Alcolea de Cinca y Montalbán.—**6 y siguientes.** Feria y corrida de toros en Montoro. Trenes de recreo por la línea de M.-Z.-A. — **8.** Víspera de San Dionisio. Aniversario de la Conquista de Valencia. Costumbre de obsequiar á las jóvenes con dulces en dicha ciudad.—**9 á 17.** Fiesta á San Francisco de Borja en Gandía. Trenes económicos y especiales en las líneas V.-A.-T. y combinadas.—**10.** Cumpleaños de S. M. la Reina Isabel.—**11.** Verbena á la Virgen del Pilar en la Guindalera (Madrid).—**13 al 16.** Feria en Guadalajara. Corrida de toros. Trenes baratos por la línea de Madrid á Zaragoza.—**15.** Santa Teresa de Jesús. Grandes fiestas en Avila. Días de la infanta Doña María Teresa. Mercado de ganados en Lérida.—**18.** Ferias en Torija, Jaca y Mondoñedo. — **20.** Feria en Ateca. — **22.** Feria en Campoo.— **24.** San Rafael. Ferias en Elizondo y Carrión.—**26 á 29.** Feria en Alsasua. Trenes especiales en la línea del Norte.—**28.** Feria en Castellón de la Plana.

Abstinencia de carne en este mes, ninguna.

Guía del capitalista.

Este mes celebran sus Juntas generales: Medina del Campo á Zamora y Orense á Vigo; Banco Agrícola (Lugo); Madrid á Villa del Prado (Madrid); Banco Militar y de Comercio (Madrid); Forestal Extremeño (Madrid); Amorevieta, Guernica y Pedernales (Guernica); Banco y Doks de España (Barcelona). Vencen los cupones é intereses de las Compañías y Sociedades A.-M.-T., M.-Z.-A., T.-B. á Francia, Langreo, Andaluces, San Juan de las Abadesas, Altos Hornos, etc.

CONSEJOS PARA EL MES DE OCTUBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

La índole catarral de las enfermedades es muy decidida en este mes, haciéndose más señalada en el sexo femenino, en los niños, los ancianos y los de temperamento linfático. Entre las enfermedades cutáneas que con más frecuencia se ven en este mes debe contarse la escarlatina. La convalecencia de esta erupción exige el mayor cuidado. Debe procurarse muy particularmente que no se resfríe el convaleciente, para evitar la hidropesia general, que es la consecuencia inmediata del enfriamiento, sobre todo de la acción del frío húmedo. Se ha elogiado, y con fundados motivos, el uso de la belladona como preservativo de la escarlatina.

Las abundantes lluvias de este mes producen con mucha rapidez setas, alimento cuyo uso ha dado margen á equivocaciones funestas.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En octubre, echa pan y cubre.*

En los campos.—Las siembras tempranas deben hacerse en este tiempo, y las de trigo, pasado el día 30, en cuanto hubiese sazón, á fin de procurarles una buena vegetación invernal, que luego se manifiesta á la primavera por lo mucho que ahijan los cereales. Es época de mucha ocupación para el labrador, que deberá estar muy atento á todo, porque una buena siembra es la mitad de la esperanza de una buena cosecha.

Se acarrean los estiércoles del fondo de los muladares para los trigos, se esparcen y cubren, se pasa el desterronador y se espera la sazón de la siembra.

Se recogen las hojas que van soltando los árboles de las alamedas y se mezclan con paja; aun se deshojan las que quedan, sin temor, para aumentar las provisiones de invierno, ó para ayudar á los ganados mientras llega la oportunidad de llevarlos á los prados. Dan su último corte los prados artificiales, que se dejan crecer sin miedo hasta fin de mes, beneficiando con su producto á los animales que más se estiman. Los avellanos, castaños, nogales y los árboles más tardíos dan su fruto, y se arrancan los últimos patatares y melonares.

En este mes florece la numerosa colección de asteres, el más notable de los cuales es el llamado *Reina Margarita* (*Aster chinensis*), y al final del mes algún crisantemo. Las dalias suelen conservarse bien hasta fines del mes, si los hielos no las destruyen; igualmente sucede con las flox, petunias, damasquinas, cinias, etc.

Pueden sembrarse los guisantes de olor, adormideras, amapolas, espuelas, etc., y puede esquejarse el botón de plata.

En la huerta.—Se continúan beneficiando sus productos y fomentando las plantas repicadas, para que se robustezcan antes de los hielos; se aporcan cardos, apios y escarolas, y se

cubren las esparragueras con mantillo y encima estiércol caliente, formando buena cama. Si hubiere árboles frutales, se benefician con mantillo y abonos, aun más ricos, si hubiere proporcion, enterrándolos en torno á la posible profundidad. Los más delicados y estimables se deshojan, á fin de que no les cojan en savia las heladas y su madera tenga lugar de sazonarse. Por fin se riega poco y de mañana.

En los prados se da el último riego si no hubiese llovido, y se los deja brotar libremente hasta últimos de mes.

Con los ganados.—Se llevan desde el principio los cerdos á la montanera; se destetan los terneros, potros y muletas en lo corriente del mes, y se atiende á las ovejas, para que el parto, ya próximo, las coja bien mantenidas, sin exceso de obesidad.

Se empieza á cebar las ocas y demás aves acuáticas, mezclando á su cebo polvo de carbón si se quiere dar extraordinario desarrollo á sus entrañas y principalmente al hígado; y cuando estuvieren muy gordas, se las mata y ponen en conserva en su propia manteca las carnes bien rehogadas.

Se ponen en ceba también las vacas ó novillos de tres á cuatro años que se quieran acecinar ó con cuyas carnes se quiera hacer chacina. Deben estar cebados ya los cerdos puestos á engordar en principios de agosto, y todo el ganado viejo de la misma clase de que se quiera hacer manteca.

Deben prepararse las majadas para recibir los ganados; transportar las pajas y forrajes que pudieran ser precisos, volviendo con la leña del monte necesaria para el invierno ó bien con los restos de los muladares y la tierra del fondo para los trigos.

En casa.—Empiezan las veladas y la ép ca de preparar las hilazas para trabajarlas durante las noches de invierno; se da la última vuelta, con tiempo seco y apacible, á los granos y semillas guardados, poniendo en almacenes de conservación las legumbres de toda clase y preparando las cuadras y establos para recibir los ganados.

GASTRONOMÍA

Esta es la época mejor para los asados.

El otoño nos vuelve los mariscos y pescados con grande abundancia; las ostras empiezan á tener todas las cualidades que el desove les había hecho perder.

En los bosques y en los llanos todo se encuentra perfecto; la caza, alcanzando su estimacion, no deja nada que desear.

Las aves de corral, por otra parte, rinden su tributo, cuya abundancia igualará á su calidad hasta el Carnaval, y suplirá, unida á las carnes, todo lo que las huertas nos proporcionaron en los meses del estío, que estará ya completamente agotado. Asimismo, la caza alcanza por ahora su mayor estima.

Se matan los puercos cebados en los meses anteriores, de donde resulta la preparación de los jamones, del tocino salado, chorizos y salchichas para el invierno.

Las velas se fabrican en todo tiempo; pe o las mejores son las que se preparan desde octubre hasta marzo, sea porque el sebo es mejor entonces ó porque el frío favorece su confeccion.

Carnes.—Vaca, ternera y carnero.

Caza.—Liebres, conejos, ánades, perdices, faisanes, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallinas, pavos, pichones, patos, gansos y pollos.

Pescados de mar.—Lenguados, merluza, etcétera.

Pescados de agua dulce.—Carpa, sollo, tenca, loinas.

Mariscos.—Langostas, ostras, almejas.

Legumbres.—Berzas, cardos, espinacas, ensaladas de todas clases, zanahorias y patatas.

Frutas.—Manzanas, peras, nueces, avellanas, uvas, castañas y nísperos.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de macarrones.
Anguila con salsa holandesa.
Espaldilla de carnero en bola.
Cardos en salsa blanca.
Tortilla al ron.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa de cebolla.
Salmón á la genovesa.
Chochas á la cazadora.
Coliflor en salsa blanca.
Manzanas amerengadas.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de pan.
Lamprea á la italiana.
Solomillo de cerdo al Jerez.
Espinacas á la inglesa.
Tortilla al ron.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de calabaza con leche.
Langosta con salsa mayonesa.
Jamón en dulce.
Ternera asada.
Cardo en jugo.
Postres.

Grano á grano allega pa a tu año.

40.ª Semana.

D'sminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 10 m. }

1. Lunes. 274-91. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 47 minutos.
San Remigio, obispo, y el Santo Angel tutelar de España.
1872. Inauguración de la nueva Universidad de Barcelona.

2. Martes. 275-90. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 44 minutos.
San Saturio, cf., y el Sto. Angel de la Guarda.
1700. Testamento de Carlos II de España en favor de Felipe de Anjou.

3. Miércoles. 276-89. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 42 minutos.
San Cándido, mr.; S. Gerardo, ab., y S. Maximiano.
1568. Muere Isabel de Valois, tercera esposa de Felipe II de España.

4. Jueves. 277-88. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 39 minutos.
San Francisco de Asís, conf., y S. Petronio y S. Marcos, mrs.
1590. Muere el eminente jurisconsulto francés Santiago Cujas.

5. Viernes. 278-87. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 36 minutos.
San Plácido, mr., y S. Froilán y S. Atilano, obs.
1511. Santísima Liga entre la Santa Sede, España y Venecia.

6. Sábado. 279-86. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 34 minutos.
San Bruno, confesor y fundador.
1072. Asesinato del rey don Sancho II de Castilla por Bellido Dolfos.

7. Domingo. 280-85. ☽ *creciente.* El día dura 11 horas, 31 minutos.
Nuestra Señora del Rosario, y San Marcos, papa.
1571. Batalla naval de Lepanto.

Poca hiel hace amarga mucha miel.

40.ª Semana. Del 1 al 7.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Recomendamos La Margarita en Loeches. (V. anunc. p. 10 y 11.)				
	Total. . . .				

41.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. Por la tarde, 10 m.

8. Lunes.

281-84. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 29 minutos.
Santa Brígida, viuda, y S. Demetrio, mártir.
1834. Muere el insigne compositor francés F. Adriano Boieldieu.

9. Martes.

282-83. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 26 minutos.
San Dionisio Areopagita, ob., y Stos. Rústico y Eleuterio.
1390. Muere el rey don Juan I de Castilla.

10. Miércoles.

283-82. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 24 minutos.
San Francisco de Borja y S Luis Beltrán, confs.
1856. Inauguración del *Teatro de la Zarzuela* en Madrid.

11. Jueves.

284-81. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 21 minutos.
San Nicasio y San Fermín, obispos.
1895. Muere el marqués de Santa Ana, fundador y propietario de *La Correspondencia de España.*

12. Viernes.

285-80. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 18 minutos.
Nuestra Señora del Pilar de Zaragoza, y S. Félix, mr.
1576. Muere en Ratisbona el emperador Maximiliano II.

13. Sábado.

286-79. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 16 minutos.
San Eduardo, rey, y Stos. Fausto y Jenaro, mrs.
1397. Martín el Humano jura guardar los fueros de Aragón y Valencia.

14. Domingo.

287-78. Ⓛ *llena.* El día dura 11 horas, 13 minutos.
Nuestra Señora del Remedio, y San Calixto I, papa.
1806. Batalla de Jena, ganada por Napoleón I á los prusianos.

Quien te da un hueso no te quiere ver muerto.

41.ª Semana. Del 8 al 14.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

42.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 10 m.

15. Lunes. 288-77. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 11 minutos.
Santa Teresa de Jesús, vg., y San Bruno, ob.
1591. Muere el papa Gregorio XIV.

16. Martes. 289-76. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 8 minutos.
San Galo, abad; Sta. Adelaida, vg., y S. Florentino, ob.
1796. Formación de la República Cispadana.

17. Miércoles. 290-75. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 6 minutos.
Santa Eduvigis, viuda, y Sta. Mamerta, mr.
1147. Toma de Almería por el rey D. Alfonso VII

18. Jueves. 291-74. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 3 minutos.
San Lucas, evang., y Stos. Julián y Atenodoro, ob.
1893. Muere el eminente compositor Carlos Gounod.

19. Viernes. 292-73. ☾ *menguante.* El día dura 11 horas, 1 minuto.
San Pedro Alcántara, conf., y Sta. Rosina, vg.
1826. Muere el famoso actor trágico Francisco José Talma.

20. Sábado. 293-72. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 58 minutos.
San Juan Cancio, presb., y Santa Irene, vg. y mr.
1819. Casamiento de Fernando VII con María Josefa Amalia de Sajonia.

21. Domingo. 294-71. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 56 minutos.
Santa Ursula, vg.; S. Hilarión, ab., y S. Malco.
1805. Combate naval de Trafalgar.

En octubre, la tierra estercola y cubre.

42.ª Semana. Del 15 al 21.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

43.ª Semana.

D sminu en los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. Por la tarde, 8 m.

22. Lunes. 295-70. ☾ *menguante.* El día dura 10 horas, 54 minutos.
Santa María Salomé, viuda, y S. Melanio, ob.
1803. Tratado de neutralidad entre España y Francia.

23. Martes. 296-69. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 51 minutos.
San Pedro Pascual, ob. y mr., y S. Juan Capistrano, cf.
1520. Coronación del emperador Carlos V en Aquisgram.

24. Miércoles. 297-68. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 49 minutos.
San Rafael, arcángel, y S. Martirián, ob.
996. Muere Hugo Capeto, rey de los Francos.

25. Jueves. 298-67. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 46 minutos.
Stos. Crisanto y Daría, Crispín y Crispiniano, mrs.
1626. Muere el célebre alienista francés Felipe Pinel.

26. Viernes. 299-66. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 43 minutos.
San Evaristo, papa, y Stos. Luciano y Mariano, mrs.
1795. Ultima sesión de la Convención nacional francesa.

27. Sábado. 300-65. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 41 minutos.
San Vicente y Stas. Sabina y Cristeta, mrs.
1827. Estreno de la ópera *Il Pirata*, de Bellini, en Milán.

28. Domingo. 301-64. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 39 minutos.
San Simón y S. Judas Tadeo, apóstoles.
1807. Arresto del Príncipe de Asturias (Fernando VII) en el Escorial.

Cuando canta el abad responde el sacristán.

43.ª Semana. Del 22 al 28.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

44.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 3 m. Por la tarde, 4 m.

29. Lunes. 302-63. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 36 minutos.
San Narciso, obispo, y Sta. Eusebia, vg.
1836. Trasládase la Universidad de Alcalá á Madrid.

....

....

....

30. Martes. 303-62. ● *nueva.* El día dura 10 horas, 34 minutos.
Santos Claudio, Marcelo, Saturnino y Lucano, mrs.
1340. Batalla del Salado.

....

....

....

31. Miércoles. 304-61. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 32 minutos.
San Quintín, S. Nemesio y Sta. Lucila, mrs.
1861. Convenio de Londres entre España, Inglaterra y Francia.

....

....

....

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encartonado, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Sopa Dubarry.—Echar en agua hirviendo una ó dos coliflores con tres ó cuatro patatas; cuando estén cocidas pasar por un colador, añadiendo 150 gramos de manteca de vacas, y mojar con caldo del puchero; dejar cocer otra vez durante media hora, y luego echar una cucharada de crema de arroz, cuatro yemas de huevo y una cucharada de nata.

Sopa de nieve.—Deshacer manteca con acederas en una cazuela; poner un litro de agua caliente, una tajada de pan cortada muy fina y tostada y unas patatas enteras. A medio cocer echar medio litro de leche hervida. Cocidas las patatas, pasar la sopa por un colador. Echar en la sopera dos yemas, que se desharán bien con un poco de caldo frío.

Batir bien las claras, echarlas sin parar de batir y echar poco á poco la sopa hirviendo con un poco de pimienta.

Sopa de leche á la reina.—Hacer hervir un litro de leche. Echar la cantidad de azúcar que se quiera y un poco de sal. Poner en una taza grande dos yemas de huevo, desleirlas con un poco de leche fría y añadir poco á poco leche hirviendo; luego echarlas en la leche que está en la lumbre.

Mover sin dejar hervir; se puede perfumar la leche con corteza de limón ó una cucharada de agua de azahar.

Cortar en una sopera rebanadas de pan y verter la leche encima.

Sopa con puré de camarones.—Cocer unos camarones como si fuera para servir enteros; separar el cuerpo de la cola y vaciar completamente el interior.

Machacar los camarones en un mortero de mármol hasta reducirlos á pasta muy fina, añadiendo unas miguitas de pan cortadas en pedacitos y fritas en manteca ó aceite. Cuando la pasta sea suficientemente fina desleirla con caldo de pescado y echar en la sopa cortezas de pan fritas. Después se sirve.

Sopa de pescado.—Se hace un caldo con merluza, sin despreciar la cabeza y cola, y se aprovecha este caldo para luego hacer una sopa de ajo.

Sopa Saint-Germain.—Tomar para cada persona una cucharada de guisantes frescos ó secos y hacer un puré; rehogar acederas con mantequilla, mezclado todo y servir muy caliente con pedacitos de pan cuadrados y fritos.

44.ª Semana. Del 29 al 31.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc. p. 10 y 11.)		ENTRADAS		SALIDAS	
FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

Soplillo de zanahorias.—Se rehogan en una cacerola con manteca á fuego lento 250 gramos de zanahorias delgadas muy tiernas. Se sazonan con azúcar y un grano de sal, y cuando estén bien cocidas se pasan por el tamiz y se las echa cinco yemas de huevo y cinco claras bien batidas y azucaradas.

Se echa todo en una fuente untada con manteca y se pone veinte minutos al horno. Se espolvorea con azúcar y se sirve.

Sorbete de crema.—Mezclar unos cuantos huevos, una gran cantidad de leche y azúcar refinada; todo bien mezclado ponerlo en el fuego y no parar de mover; cuando espese retirarlo, y al cabo de un momento ponerlo á helar.

Souflé con arroz.—Tomar 125 gramos de arroz, lavarlo bien y ponerlo en una cacerola con tres cuartillos de leche y un pedazo de vainilla; dejar cocer á fuego lento sin moverlo; á medio cocer echar un poco de sal y 250 gramos de azúcar. El arroz, una vez cocido, pasarlo por un colador; añadir seis yemas de huevos y las claras, pero bien batidas y que estén muy duras; echarlo en una fuente honda untada de un poco de manteca, no llenar del todo la fuente y ponerla en el horno veinte minutos. Una vez bien subido, servirlo inmediatamente.

Souflé de patatas.—Preparar un puré de patatas, que se mezclará con dos claras de huevos y una yema bien batida; añadir mantequilla fresca. Colocarlo en una fuente que vaya á la lumbre, y cuando el horno esté bien caliente se mete el puré para que se abulte. Servir en la misma fuente al salir del horno.

(Sigue pág. 170.)

Hombre adeudado, cada año apedreado.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.º DE NOV. A LAS 9 DE LA NOCHE

Volviéndonos al N. encontramos en el cenit, es decir, encima de nuestra cabeza, *Casiopea*, que casi tiene la forma de una M, y bajando hacia el horizonte *Cefeo*; la *Osa Menor* con la *Polar*, que nos indica siempre el N. (sólo se aparta del



Polo 1º 15'); la *Osa Mayor*, cerca del horizonte, teniendo su carro y sus troncos paralelos al *Sol*. Vemos al E. *Perseo*, la *Cabra* y sus *Cabritos* en el *Cochero*; el *Toro* con *Aldebarán* y las *Pléyades*, y muy cerca del horizonte *Cástor* y *Polux* de los *Gemelos* y α *Orión*: lo demás de esta constelación por bajo del horizonte. Tenemos al O.



la *Cruz del Cisne*, el *Dragón*, la *Lira* con su bella *Vega*, y muy cerca del horizon e *Hércules*, en el cual no tenemos ninguna estrella ni de primera ni de segunda magnitud.

Mirando al S. percibimos en nuestro cenit el *Cuadro de Pegaso*, llamado también la *Gran Cruz*, y bajando hacia el horizonte el *Acuario* y la *Ballena*, que en esta época se nos aparece más brillante que nunca. A nuestra derecha tenemos el *Delfín* y el *Aguila*, con su primaria *Altair*, de color blanquecino, entre β y γ, y muy cerca del horizonte el brillante *Fomalhaut* del *Pez austral*. A la izquierda tenemos *Andrómeda*, el *Carnero* representado por sus dos cuernos llevando dos estrellas de segunda y tercera magnitud, α y β, y el río *Eridano*, que está muy próximo al horizonte y que no nos deja ver más que parte de sus estrellas, no siendo las demás visibles aquí.

Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

Figs. 24 y 25.

Noviembre y enero tienen algún tempero.

30 DÍAS
SAGITARIO
NOVIEMBRE

LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 4 de Noviembre: *Dad al César lo que es del César y á Dios lo que es de Dios* (S. Mateo, cap. XIII, v. 15).

El 11 de Noviembre: *Jesús resucita á la hija de un príncipe* (S. Mateo, cap. IX, v. 18).

El 18 de Noviembre: *Jesús manda á la tempestad* (S. Mateo, cap. VIII, v. 23).

El 25 de Noviembre: *El reino de los cielos es semejante á un hombre que sembró buena simiente en su campo* (S. Mateo, cap. XIII, v. 24).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cadiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cadiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Max.	TERMÓMETRO Min.	BARÓMETRO.
1 J.	*Todos los Santos*	9	6 29	4 57	1 t. 30	» »	7h 57	8h 58				
2 V.	Conm. Difuntos.	10	6 31	4 56	2 3	12m 58	9 21	10 5				
3 S.	S. Valentín.	11	6 32	4 55	2 55	2 9	10 40	11 16				
4 D.	S. Carlos B.	12	6 33	4 54	3 10	3 21	11 48	» »				
5 L.	S. Zacarías.	13	6 34	4 53	3 47	4 37	» 20	» 43				
6 M.	S. Severo, ob.	14 ○	6 35	4 52	4 29	5 51	1 7	1 27				
7 M.	S. Antonio, mr.	15	6 36	4 51	5 n. 17	7 6	1 48	2 10				
8 J.	S. Severo.	16	6 38	4 50	6 11	8 15	2 32	2 51				
9 V.	S. Teodoro.	17	6 39	4 49	7 9	9 18	3 11	3 32				
10 S.	S. Andrés.	18	6 40	4 48	8 12	10 12	3 53	4 14				
11 D.	*Patr. de N.ª S.ª*	19	6 41	4 47	9 15	10 58	4 35	4 58				
12 L.	S. Martín, papa.	20	6 42	4 46	10 17	11 37	5 21	5 44				
13 M.	S. Eugenio III.	21	6 43	4 45	11 17	12 t. 10	6 8	6 34				
14 M.	S. Serapio	22 ☾	6 45	4 43	» »	12 39	7 »	7 30				
15 J.	S. Eugenio I.	23	6 46	4 43	12m 16	1 7	8 »	8 33				
16 V.	S. Rufino.	24	6 47	4 43	1 14	1 29	9 6	9 37				
17 S.	Sta. Gertrudis.	25	6 48	4 42	2 12	1 59	10 8	10 34				
18 D.	S. Máximo.	26	6 49	4 41	3 8	2 26	11 1	11 25				
19 L.	Sta. Isabel.	27	6 50	4 40	4 6	2 55	11 48	» »				
20 M.	S. Félix de Val.is	28	6 52	4 40	5 4	3 27	» 9	» 50				
21 M.	Present. N.ª S.ª	29	6 53	4 39	6 4	4 4	» 51	1 12				
22 J.	Sta. Cecilia.	0 ●	6 54	4 38	7 2	4 n. 47	1 33	1 54				
23 V.	S. Clemente.	1	6 55	4 38	7 57	5 35	2 13	2 31				
24 S.	S. Juan la Cruz.	2	6 56	4 37	8 49	6 30	2 49	3 8				
25 D.	Sta. Catalina.	3	6 57	4 37	9 37	7 29	3 27	3 47				
26 L.	Desp. de N.ª S.ª	4	6 58	4 36	10 19	8 34	4 8	4 28				
27 M.	S. Facundo.	5	6 59	4 36	10 57	9 40	4 47	5 6				
28 M	S. Gregorio III.	6	7 1	4 36	11 31	10 47	5 29	5 52				
29 J.	S. Saturnino.	7 ☽	7 2	4 35	12 t. 4	11 56	6 18	6 43				
30 V.	S. Andrés.	8	7 3	4 35	12 35	» »	7 19	7 53				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Noviembre.

Día 1.º Desde esta fecha abona el Banco de España, con el descuento correspondiente, los intereses y cupones de la Deuda amortizable, vencederos en 1.º de enero. También abona, con la bonificación correspondiente é igual descuento, el Exterior y las Cubas viejas y nuevas. *Todos los Santos.* Visita á los cementerios.—**1 al 5.** Feria llamada de «Todos los Santos» en Potes (Santander).—**2.** La Conmemoración de los fieles difuntos; este día celebra tres misas cada sacerdote. Ferias en Caspe y Peralta de la Sal.—**8.** Feria en Urroz.—**10.** Ferias en Estella, Arándiga, Lascuarre, Puebla de Castro y Murviedro.—**11.** San Martín, gran tirada de ánades en la Albufera (Valencia).—**12.** Feria en Plasencia, Milmarcos y Orihuela. Cumpleaños de la infanta Doña María Teresa. Mercado de ganados en Lérida.—**16.** Feria en Naval.—**18.** Feria en Biescas.—**19.** Feria en Montalbán. Días de S. M. la Reina Doña Isabel é infanta Isabel.—**20.** Feria en Elche.—**25.** Santa Catalina. Segunda tirada de ánades en la Albufera de Valencia. Feria en Castrojeriz y Ariza.—**27.** Se cierran las velaciones.—**30.** Ferias en Medellín, Turégano, Baeza y Huesca. Publicación de la Bula en Madrid.

Días de abstinencia de carne, no hay ninguno en este mes.

Guía del capitalista.

Celebra Junta general la Sociedad «Central Catalana».

CONSEJOS PARA EL MES DE NOVIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Matices poco señalados distinguen las enfermedades de este mes de las que se observan en el anterior. Los reumas, los dolores nerviosos y las pertinaces intermitentes son los que se presentan con igual frecuencia. A los reumáticos aconsejamos el uso de la lana en contacto con la piel; para que este medio produzca todos sus buenos efectos, es preciso que se extienda á toda la superficie del cuerpo y que se use constantemente. La sobriedad y la libertad del vientre, sostenida con purgantes suaves, serán también muy útiles á los que son atormentados por los dolores reumáticos y gotosos; repetimos á estos últimos el consejo de ser frugales y de no permanecer en la inacción. Si se necesitasen comprobantes de esta verdad tan sencilla como fecunda, nos los suministrarán los repetidos ejemplos de personas que, habiendo experimentado cambios de fortuna, han visto desaparecer á un tiempo sus comodidades y su gota, sus privaciones y la mejoría ó desaparición de los dolores que caracterizan esta enfermedad.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *En llegando á San Andrés, el vino nuevo añejo es.*

En los campos.—Continúa la siembra de los trigos, que debe hacerse á toda prisa, para, en cuanto concluida, descostrar las primeras y facilitar la germinación. El mejor instrumento es el rastrillo de púas, que debe llevarse ligero y aun con alza para que no penetre tanto. La misma atención requieren luego los trigos, sin que importe mucho el deshacer los surcos, á no ser en las tierras demasiado fuertes por arcillosas.

Concluidas estas operaciones, viene la de barbechar ó volver las cañas, empezando por las tierras fuertes, labor que nunca será demasiado intensa, porque los hielos del invierno desmenuzarán los terrones que se formen.

Ábrense también los hoyos para plantar viñas, olivares ú otros árboles el otoño siguiente, y se plantan los que hubieren de serlo en cuanto caiga la hoja ó antes, cuidando de desmocharlos á la altura conveniente, según sus clases.

En este mes pueden comenzarse á podar los árboles de fruto de pepita que se hallen muy débiles, á fin de que la savia no afluya inútilmente á los vástagos que haya que suprimir. En los viveros pueden irse arrancando las plantas que se crean necesarias para trasplantar á otros puntos; se abonarán los terrenos que hayan quedado desocupados, y se labrarán bien las tierras á fin de repoblarlas en lo sucesivo.

En el presente mes florecen muy pocas plantas bajo el clima de Madrid, no siendo en los invernáculos, pues á campo raso sólo alguna maravilla y crisantemo son los que suelen conservarse si los hielos no son muy fuertes.

Puede sembrarse espuela de caballero, guisantes de olor, azulejos y algunas otras de las que anunciamos en el mes anterior. En cuanto á las especies de árboles, pueden sembrarse los arces, tilos y castaños de Indias.

En casa.—Se preparan los utensilios y dependencias de la matanza, se acelera el engorde de los cebones que se tuvieren; se ponen en conserva las patatas y verduras que se quisieren guardar, y se registran los depósitos que hubiere formados de todas clases, para ver su estado de conservación.

Se registran asimismo las bodegas para sacar los vinos de los lagares, para trasegarlos con las debidas precauciones, añadiendo á los que se viesen demasiado hechos arrope y algunos azumbres de aguardiente y buen vino rancio; á los que se mostrasen espesos y dulzones se les añadirán algunas arrobas de agua,

hasta que el eudiómetro ó pesalicor de Baumé marque 10°, y algún celemín de malta ó cebada germinada.

Es tiempo excelente para hacer manteca de leche y salarla, para hacer cerveza y licores de todas clases, para embotellar los vinos añejos bien conservados, enterrando las botellas boca abajo en arena, y para acecinar carnes.

Debe tenerse presente que las conservas de frutas en botellas sirven en invierno para adornar y guarnecer los flanes ó tortas de frutas y para servirlas en compoteras.

Este mes es el propio para hacer toda clase de licores.

En la huerta.—Se sigue cuidando de las verduras repicadas; se aporcan los apios, cardos y escarolas; se cosechan las remolachas, zanahorias y raíces carnosas de todas clases que hubiere en la tierra, y después de oreadas á cubierto se ponen en almacenes de conserva. Se cubren con un manto de estiércol las esparragueras y demás plantas que á la primavera hayan de brotar de sus raíces, y se defienden con toda clase de abrigos, así como también las fresas y alcachofas, los repollos, coliflores y plantas que van creciendo y han de formar las provisiones de invierno. Las de esta clase que han llegado á completa sazón se arrancan con todas sus raíces y hojas, y se ponen en depósitos de conserva, tanto para la venta y el consumo como para suministrar alimentos á los animales más apreciados.

En los prados.—Se ponen en ellos los ganados para aprovechar la otoñada, dejando pasar el rocío de las mañanas, destinando los más abrigados y abundantes para los potros, terneros y muletas recién destetadas.

Las ovejas van pariendo, y si hay proporción se tendrán en prados abrigados y bien provistos, para poder poner á cubierto á las paridas con sus crías, donde se retendrán los corderillos durante los ocho primeros días, llevando las ovejas una ó dos veces durante el día para que mamen. Si hubiera necesidad de ahijar, lo que tenemos por excusado cuando las madres están bien mantenidas, se hará como saben todos, y aun bastará el que los corderillos mamen de sus nodrizas dos ó tres veces cuando éstas estuvieren bien cargadas, echando á los primeros algún poco de sal molida para que los laman y acaricien.

Se aprestan definitivamente las majadas; se recogen en los días primeros del mes todas las bellotas que sea posible, para completar, si fuere preciso, la ceba de los cerdos de montanera y los que en casa se tuvieren, y se llevan al monte las manadas de los camperos hacia los días 12 ó 15 del mes, para que aprovechen los despojos de los cebones.

Se ponen en ceba los pavos y capones; se continúa la de las ocas y demás aves acuáticas, y se aumenta la comida de las gallinas, dándolas gusanos además del pienso ordinario, para que se repongan de la muda y preparen para una abundante producción.

Se recogen las abejas al invernadero, se registran las colmenas para ver el estado de sus almacenes y se les ponen las subrecubiertas de abrigo en cuanto hayan pasado los buenos días de la estación.

GASTRONOMÍA

Carnes.—Vaca, ternera, carnero.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, faisán, becadas y gallinetas.

Aves de corral.—Gallina, pavo, pichones, pato y ganso.

Pescados de mar.—Lenguados y merluza.

Pescados de agua dulce.—Carpa, tenca, percas, sollo, barbos.

Mariscos.—Ostras, langosta, almejas.

Legumbres.—Berzas, coliflores, alcachofas, cardos, apio, ensaladas, nabos, zanahorias.

Frutas.—Manzanas, peras, uvas, nísperos, avellanas, castañas.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de fideos.
Macarrones á la Sausona.
Lomo de vaca con salsa al Madera.
Cardo en salsa blanca.
Crema borracha.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa al minuto.
Lubina en medio caldo.
Liebre á la casera.
Coles de Bruselas al gratin.
Tarta moka.
Postres.

3.ª COMIDA

Sopa de pescado.
Croquetas de pollo.
Acelgas con huevos duros.
Solomillo asado.
Arroz con frutas.
Postres.

4.ª COMIDA

Sopa de pan.
Anguila con salsa holandesa.
Blanqueta de ternera.
Coliflor en salsa blanca.
Cajetines de macarrones.
Postres.

LA COCINA EN CASA

(Continuación).

Estas recetas han sido extractadas de la *Agenda Culinaria* de 1899. La edición para 1900, un tomo encuadernado, vale 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias.

Suplicaciones.—Tomar el mismo peso de harina y de azúcar, la mitad de nata; batir el todo bien hasta que haga una masa más bien clara; echar vainilla ó flor de azahar, como se prefiera. Untar un molde de mantequilla y ponerlo unos dos ó tres minutos en el horno; sacarlo y pone la masa dentro, de manera que esté bien lleno. Ponerlo á fuego vivo primero de un lado y después de otro; sírvase con azúcar espolvoreada.

Tajadas de hígado de ternera en la sartén.—Cortar el hígado en rajas muy finas y unas cebollas en ruedas delgadas; rehogar después las ruedas de cebolla con manteca de vaca; cuando estén doradas añadir harina, mojar con agua hirviendo y dejar cocer cinco minutos. Freir las rajas de hígado en la sartén con sal, pimienta y una hoja de laurel mezclada con las cebollas; rehogar todo junto; poner una yema de huevo, un poquito de vinagre y puede servirse.

Tallos de acelgas á la madrileña.—Cocer durante una hora en agua y sal doce tallos de acelgas después de haberlos limpiado y raspado bien. Se ponen en una cazuela 50 gramos de mantequilla á fuego moderado. Se añaden dos huevos y se bate sin cesar dos minutos; entonces se agrega una cucharada de pan rallado, sal y piñones machacados, se revuelve y se saca del fuego. Se ponen al horno fuerte cinco minutos las acelgas colocadas en una fuente, untadas de mantequilla y cubiertas con la salsa.

(1900) NOVIEMBRE (11.º mes), 30 días.

44.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 5 m. / Por la tarde, 5 m.

1. Jueves. 305-60. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 28 minutos.
Todos los Santos; Stos. Cesáreo y Julián, mrs.
1700. Muere el rey de España Carlos II el *Hechizado*.

....

....

....

2. Viernes. 306-59. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 26 minutos.
La Conmemoración de los difuntos, y S. Victoriano, ob.
1755. Nace María Antonieta de Austria, reina de Francia.

....

....

....

3. Sábado. 307-58. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 24 minutos.
San Valentín, presb., y Stos. Armengol, Germán y Teófilo.
1873. Muere en Madrid el ilustre orador Antonio de los Ríos Rosas.

....

....

....

4. Domingo. 308-57. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 22 minutos.
San Carlos Borromeo, arz., y S. Emerico, conf.
1794. Toma y saqueo de Praga por los rusos.

....

....

....

Año lluvioso, échate de codos.

Tordos á la inglesa.—Se despluman y se soflaman sin vaciarlos, y se ponen en el asador cubierto cada uno con una hoja de papel Cuando estén cocidos se descubren y rocían con manteca derretida; se retiran del asador, se espolvorean con sal fina y se cubren de pan rallado, para ponerlos un momento en la sartén al fuego. Se sirven con una salsa picante.

Torta Moka.—Se baten 125 gramos de mantequilla muy fresca, y poco á poco se le echa 200 gramos de azúcar y dos yemas de huevo, batiendo siempre, y después una jícara de esencia de café, de modo que haga una crema espesa. Se unta un molde de hacer flan con la crema, se coloca una capa de bizcochos y otra de crema, y así sucesivamente hasta llenar el molde, poniendo un peso encima para que quede bien prensado. Se vuelca en una fuente y se sirve.

Tortilla de confitura.—Tomar seis huevos; batir primero las claras; bien batidas, mezclar con las yemas y un poco de zumo de limón; batirlo mucho, añadiendo un poco de nata; hacer la tortilla como al natural; echar encima confitura de fresa, azúcar molida y pasar por encima un hierro al rojo.

Tencas en parrilla.—Para escamarlas, háganse hervir con agua cocida. Tápense y póngaseles peso encima. Al cabo de un momento se sacan y escaman, empezando por el lado de la cabeza, despellejándolas al mismo tiempo. Después se vacían, se lavan y se les quita las agallas y las nadaderas. Se asan sobre la parrilla como los otros pescados y se sirven con alguna salsa.

Ternera asada.—Se cortan pedazos como de media libra y se ponen en una cazuela con lumbre arriba y abajo para que se asen poco á poco, cuando esté medio asada se fríe tocino gordo, poniéndolo en la cazuela con ajos machacados, perejil, pimienta, zumo de limón, sal y una pequeña cantidad de agua, removiéndola de cuando en cuando para que se unte por todas partes.

(Termina pág. 178.)

(1900) NOVIEMBRE (11.º mes), 30 dias.

44.ª Semana. Del 1 al 4.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

Mal ajeno de pelo cuelga.

45.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 8 m. / Por la tarde, 8 m.

5. Lunes.

309-56. ☽ *creciente.* El día dura 10 horas, 20 minutos.
San Zacarías, profeta, y Santa Isabel.
1854. Batalla de Inkermann; derrota de los rusos.

6. Martes.

310-55. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 18 minutos.
San Severo, ob.; S. Leonardo, abad, y S. Félix, mr.
1793. Ejecución del Duque de Orleans, Felipe Igualdad.

7. Miércoles.

311-54. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 16 minutos.
Santos Antonio, Ireneo, Teodoro y Saturnino, mrs.
1659. Tratado de los Pirineos entre España y Francia.

8. Jueves.

312-53. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 13 minutos.
Santos Severo, Severiano, Carpóforo y Victorino, mrs.
1517. Muere en Roa el cardenal Ximénez de Cisneros.

9. Viernes.

313-52. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 11 minutos.
Santos Teodoro y Orestes, mrs., y San Agripino, obispo.
1729. Paz de Sevilla entre España, Francia é Inglaterra.

10. Sábado.

314-51. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 9 minutos.
San Andrés Avelino, conf., y Stos. Trifón y Demetrio.
1786. Nace en Valencia el célebre filólogo Vicente Salvá.

11. Domingo.

315-50. Ⓛ *llena.* El día dura 10 horas, 7 minutos.
El Patrocinio de Ntra. Sra., y San Martín, obispo.
1794. Clausura del Club de los Jacobinos.

Una en el año y esa en tu daño.

45.ª Semana. Del 5 al 11.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

(1900) NOVIEMBRE (11.º mes), 30 días.

46.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 5 m.

12. Lunes.

316-49. Ⓣ *llena.* El día dura 10 horas, 5 minutos.
San Martín, papa y mr., y S. Diego de Alcalá.
1437. Solemne entrada del rey Carlos VII de Francia en París.

13. Martes.

317-48. Ⓣ *llena.* El día dura 10 horas, 3 minutos.
San Eugenio III, arz., y S. Estanislao de Koska, cf.
1868. Muere en Passy el eminente compositor Joaquín Rossini.

14. Miércoles.

318-47. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 59 minutos.
San Serapio, mártir, y Santa Veneranda, virgen.
1832. Muere el célebre economista francés Juan B. Say.

15. Jueves.

319-46. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 58 minutos.
San Eugenio I, arz., y San Leopoldo, confesor.
1848. Asesinato del conde Rossi, ministro de Pío XI.

16. Viernes.

320-45. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 57 minutos.
Stos. Rufino, Marcos y Valerio, mrs., y S. Edmundo, arz.
1276. Coronación del rey D. Pedro III de Aragón.

17. Sábado.

321-44. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 55 minutos.
Santa Gertrudis, vg., y Stos. Hugón y Gregorio, obs.
1866. Estreno de la ópera *Mignon*, de Thomas, en París.

18. Domingo.

322-43. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 53 minutos.
San Máximo, ob., y Stos. Román y Eusiquio, mrs.
1758. Tratado de Viena entre España, Austria, Francia y Cerdeña.

Quien no sabe de abuelo no sabe de bueno.

46.ª Semana. Del 12 al 18.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

47.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 7 m. / Por la tarde, 4 m. }

19. Lunes.

323-42. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 51 minutos.
Santa Isabel, reina, y San Máximo, presbítero.
1850. Inauguración del Teatro Real de Madrid.

20. Martes.

324-41. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 49 minutos.
San Félix de Valois, confesor, y S. Edmundo, rey.
1497. Vasco de Gama dobla el Cabo de Buena Esperanza.

21. Miércoles.

325-40. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 47 minutos.
La Presentación de Ntra. Sra., y S. Heliodoro, mr.
1806. Napoleón I decreta el bloqueo continental.

22. Jueves.

326-39. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 45 minutos.
Santa Cecilia, vg., y Stos. Mauro y Filemón, mrs.
1458. Solemne entrada del rey D. Juan II de Aragón en Barcelona.

23. Viernes.

327-38. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 44 minutos.
San Clemente, papa, y Sta. Lucrecia, vg. y mr
1248. Toma de Sevilla por el rey D. Fernando III el *Santo*.

24. Sábado.

328-37. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 42 minutos.
San Juan de la Cruz, conf., y S. Crisógono, mr.
1700. Felipe V es proclamado rey de España en Madrid.

25. Domingo.

329-36. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 41 minutos.
Santa Catalina, virgen y mártir.
1096. Toma de Huesca por el rey D. Pedro I de Aragón.

47.ª Semana. Del 19 al 25.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total. . . .				

48.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 12 m. }

26. Lunes. 330-35. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 39 minutos.
Los Desposorios de Nuestra Señora.
1504. Muere en Medina del Campo la reina Doña Isabel I la *Católica.*

....

....

....

27. Martes. 331-34. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 38 minutos.
Santos Facundo y Primitivo, mrs., y S. Virgilio, ob.
1895. Fallece en Marly (Francia) Alejandro Dumas.

....

....

....

28. Miércoles. 332-33. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 36 minutos.
San Gregorio III, papa, y San Esteban, abad.
1806. Entrada triunfal de Murat en Varsovia.

....

....

....

29. Jueves. 333-32. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 35 minutos.
San Saturnino, ob. y mr., y S. Filomeno, mr.
1868. Muere el célebre jurisconsulto francés Pedro A. Berryer.

....

....

....

30. Viernes. 334-31. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 32 minutos.
San Andrés, apóstol, y Stos. Troyano y Zósimo.
1807. Entrada del ejército francés en Lisboa.

....

....

....

LA COCINA EN CASA

(Conclusión).

Tomates rellenos.—Cortar los tomates por la mitad; vaciarlos y poner la carne en una sartén con manteca. Poner á remojo bastante miga de pan en leche; cuando el pan esté bien remojado, dejarlo escurrir y hacer un relleno con la carne de los tomates, la miga de pan y unas setas picadas. Poner en el fondo del tomate una motita de manteca, después el relleno, otra motita de manteca y pan rallado y tostado: poner en el horno durante veinte minutos y servir los tomates en la misma fuente que hayan cocido.

Tordos á la inglesa.—Se despluman y se soflaman, sin vaciarlos, y á continuación se ponen en el asador cubierto cada uno con una hoja de papel.

Cuando estén cocidos se descubren y rocían con manteca derretida; se retiran del asador, se espolvorean con sal fina y se cubren de pan rallado para ponerlos un momento en la sartén al fuego.

Se sirven con una salsa picante.

Cuando el necio es acordado, el mercado es ya pasado.

48.ª Semana. Del 26 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Torrijas.—Mojar rebanadas de pan de un dedo de grueso en un vaso de leche con azúcar y una yema de huevo; después mojarlas en vino de Jerez, dejar escurrir y freirlas. Echar encima azúcar y canela.

Servir muy caliente.

Tortilla al ron.—Hacer una tortilla francesa, pero sin perejil, y compuesta sólo de huevos. Cuando está hecha la tortilla se echa azúcar por encima, y con hierros candentes se va rayando la tortilla.

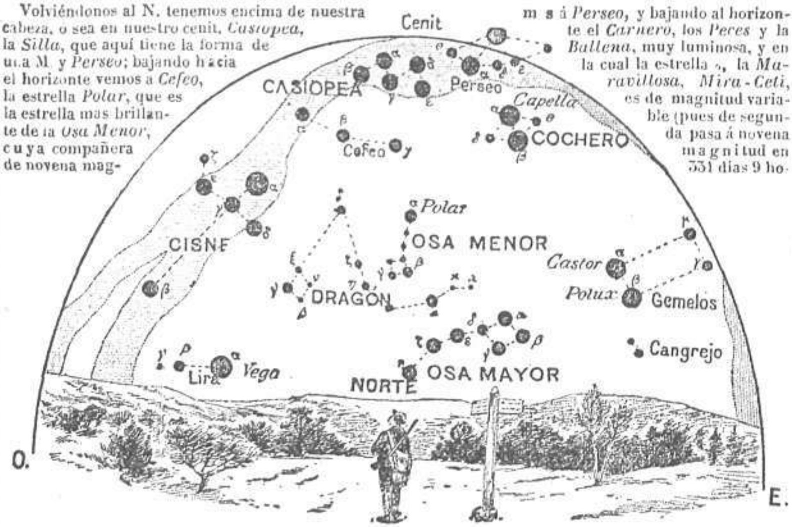
En el momento de servirla se echa ron y se le prende fuego.

Truchas á la catalana.—Machacar perejil, manteca y azúcar; desleir con vinagre y agua. Freir las truchas. Poner el perejil, manteca, etc., á cocer; agregar un poco de cebolla frita y las truchas y servir muy caliente.

Vaca en matelot.—Mondar una buena cantidad de cebollas pequeñas y setas, que se rehogarán con manteca, pero sin que tomen mucho color. Añadir una ó dos cucharadas de harina, sal, pimienta, moscada, caldo y vino blanco; hacer cocer á fuego lento, calentar en esta salsa los pedazos de vaca y al momento de servir añadir una yema de huevo y zumo de limón.

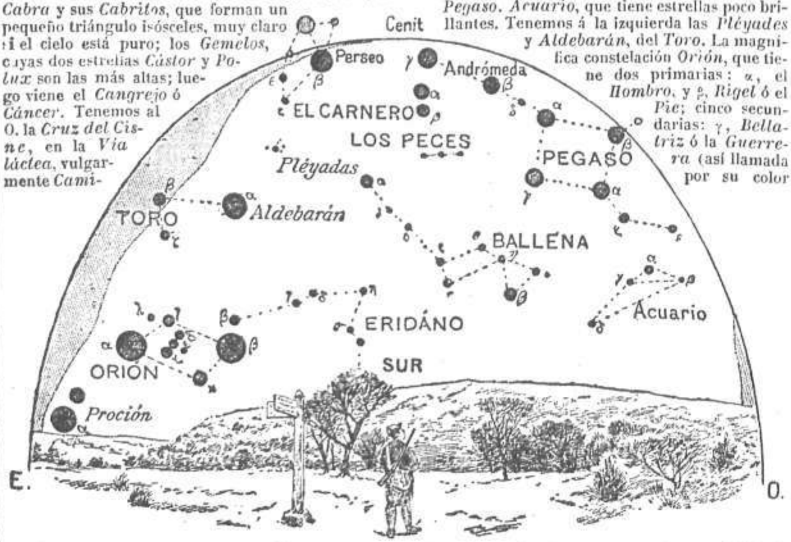
Compuesta no hay mujer fea.

DESCRIPCIÓN DEL CIELO EL 1.° DE DIC. A LAS 9 DE LA NOCHE



Volviéndonos al N. tenemos encima de nuestra cabeza, o sea en nuestro cenit, *Casiopea*, la *Silla*, que aquí tiene la forma de una M y *Perseo*; bajando hacia el horizonte vemos a *Cefeo*, la estrella *Polar*, que es la estrella mas brillante de la *Osa Menor*, cuya compañera de novena magnitud es visible con una buena lente y en una no he muy clara; la *Osa Mayor*, cuya delantera está al nivel del horizonte. Vemos al E. el *Cochero* con la *Cabra* y sus *Cabritos*, que forman un pequeño triángulo isósceles, muy claro si el cielo está puro; los *Gemelos*, cuyas dos estrellas *Cástor* y *Polux* son las más altas; luego viene el *Cangrejo* ó *Cáncer*. Tenemos al O. la *Cruz del Cisne*, en la *Vía láctea*, vulgarmente *Camino de Santiago*, cuya blancura llama mucho la atención. En fin, vemos á *Vega* de la *Lira* muy cerca del horizonte.

Si nos volvemos hacia el S., en nuestro cenit vem s á *Perseo*, y bajando al horizonte el *Carnero*, los *Peces* y la *Ballena*, muy luminosa, y en la cual la estrella ο, la *Maravillosa*, *Mira-Ceti*, es de magnitud variable (pues de segunda pasa á novena magnitud en 331 días 9 horas, en lugar que *Algol*, β *Perseo*, varía de segunda magnitud á cuarta en 2 días, 20 horas y 49 minutos). Vemos a la derecha *Andrómeda* y el *Cuadro de Pegaso*. *Acuario*, que tiene estrellas poco brillantes. Tenemos á la izquierda las *Pléyades* y *Aldebarán*, del *Toro*. La magnifica constelación *Orión*, que tiene dos primarias: α, el *Hombro*, y β, *Rigel* ó el *Pie*; cinco secundarias: γ, *Bellatriz* ó la *Guerrera* (así llamada por su color rojizo), δ, ε, ζ, los *Tres Reyes* y κ, y cerca del horizonte el *Can Menor* con el brillante *Proción*. A las 11 de la noche tendremos el cielo de enero, que nos muestra todo el esplendor del cielo estrellado.



Véase pág. 24, uso de nuestros mapas celestes.

FIGS. 26 Y 27.

De padre santo hijo diablo.



LOS EVANGELIOS DE TODOS LOS DOMINGOS DEL MES

El 2 de Diciembre: *Cuando ya empieza á brotar de sí el fruto de la higuera conocéis que está cerca el verano* (S. Lucas, cap. XXI, v. 25).

El 9 de Diciembre: *Juan, habiendo oído en la prisión la obra de Cristo, le envía dos de sus discípulos* (S. Mateo, cap. XI, v. 2).

El 16 de Diciembre: *Contestación de Juan á los sacerdotes y levitas* (S. Juan, cap. I, v. 19).

El 23 de Diciembre: *Juan predica un bautismo de penitencia por la remisión de los pecados* (S. Lucas, cap. III, v. 1).

El 30 de Diciembre: *El viejo Simeón y Ana profetizan sobre Jesús en el templo* (S. Lucas, cap. II, v. 33).

FECHAS	SANTORAL	EDAD DE LA LUNA	SOL Sale. h. m	SOL Pón. h. m	LUNA Sale. h. m.	LUNA Pónese. h. m.	PLEAMAR Hora de Cádiz Mañana.	PLEAMAR Hora de Cádiz Tarde	OBSERVACIONES PERSONALES Estado del cielo.	TERMÓMETRO Máx.	TERMÓMETRO Mín.	BARÓMETRO.
1 S.	Sta. Natalia.	10	7 4	4 35	1t. 8	1m 5	8h40	9h26				
2 D.	Sta. Bibiana.	11	7 5	4 34	1 42	2 16	10 6	10 47				
3 L.	S. Francisco Jav.	12	7 6	4 34	2 20	3 28	11 22	11 58				
4 M.	Sta. Bárbara.	13	7 7	4 34	3 4	4 41	» »	» 24				
5 M.	S. Sabas.	14	7 8	4 34	3 55	5 52	» 49	1 11				
6 J.	S. Nicolás Bari.	15 🌕	7 9	4 34	4n. 50	6 58	1 33	1 55				
7 V.	S. Ambrosio.	16	7 10	4 34	5 51	7 57	2 17	2 57				
8 S.	*P.ª Concepción.*	17	7 11	4 34	6 55	8 48	2 57	3 16				
9 D.	Sta. Leocadia.	18	7 12	4 34	7 59	9 30	3 34	3 54				
10 L.	N.ª S.ª de Loreto	19	7 13	4 34	9 3	10 8	4 15	4 35				
11 M.	S. Dámaso.	20	7 14	4 34	10 4	10 39	4 55	5 15				
12 M.	Nª Sª Guadalupe.	21	7 15	4 34	11 3	11 8	5 34	5 55				
13 J.	Sta. Lucía.	22 ☾	7 15	4 34	» »	11 35	6 16	6 42				
14 V.	S. Nicasio.	23	7 16	4 35	12m 1	12t. 1	7 8	7 35				
15 S.	S. Eusebio.	24	7 17	4 35	12 58	12 28	8 3	8 36				
16 D.	S. Valentín.	25	7 17	4 35	1 55	12 56	9 9	9 40				
17 L.	S. Lázaro.	26	7 18	4 35	2 53	1 27	10 12	10 42				
18 M.	N.ª S.ª de la O.	27	7 19	4 36	3 52	2 1	11 11	11 37				
19 M.	S. Nemesio.	28	7 19	4 36	4 51	2 41	» »	» 3				
20 J.	Sto. Domingo S.	29	7 20	4 37	5 48	3 28	» 25	» 47				
21 V.	Sto. Tomás.	0 🌑	7 20	4 37	6 42	4 21	1 56	1 33				
22 S.	S. Demetrio.	1	7 21	4 38	7 32	5n. 20	1 54	2 16				
23 D.	Sta. Victoria.	2	7 21	4 38	8 18	6 24	2 34	2 53				
24 L.	S. Gregorio.	3	7 21	4 39	8 57	7 31	3 12	3 32				
25 M.	*Natividad J. C.*	4	7 22	4 39	9 33	8 39	3 49	4 7				
26 M.	S. Esteban.	5	7 22	4 40	10 7	9 47	4 27	4 47				
27 J.	S. Juan, apóstol.	6	7 23	4 41	10 39	10 56	5 7	5 28				
28 V.	Stos. Inocentes.	7	7 23	4 41	11 11	» »	5 54	6 21				
29 S.	Sto. Tomás.	8 ☽	7 23	4 42	11 43	12m 6	6 52	7 23				
30 D.	Trasl. Santiago.	9	7 23	4 43	12t. 18	1 17	8 8	8 53				
31 L.	S. Silvestre.	10	7 23	4 44	12 59	2 27	9 36	10 20				

Las mareas.—Damos adjunto las horas á que se verifican las mareas en Cádiz. Para saber la hora de la pleamar en otra playa, véase *Hora de la pleamar en una playa cualquiera* (pág. 22).

Memento del mes de Diciembre.

Día 1.° Sorteo de los títulos de la Deuda amortizable en el Banco de España.—**2.** Primer domingo de Adviento.—**4** Santa Bárbara, patrona de los artilleros.—**5.** Feria en Trujillo.—**8.** La Purísima Concepción, patrona de España, día de las Conchas. Feria en Oropesa, Elda y Segorbe. Grandes fiestas religiosas á Nuestra Señora. En Madrid, las principales son cuatro: *San Pedro, San Francisco el Grande, San José* (por la Real Academia de Jurisprudencia) y *San Isidro* (por la Real é Ilustre Congregación de seglares naturales de Madrid). La Sociedad de San Vicente de Paul celebra Junta y Comunión general.—**9.** Segundo domingo de Adviento.—Mercado de ganados en Lérida.—**16.** Tercer domingo de Adviento. Nuestra Señora de la Esperanza.—**18.** Feria en la Coruña.—**19. 21 y 22.** Témpora. Danse órdenes.—**20.** Feria en Alcañiz y Barbastro. Cumpleaños de la infanta doña Isabel.—**21.** Santo Tomás. Empiezan los regalos y felicitaciones por las pascuas de Navidad.—**23.** Cuarto domingo de Adviento. Visita general de cárceles. Noche Buena. Fiesta del hogar que se celebra en todas las casas, con más ó menos solemnidad, á las doce de la noche. Misa llamada del Gallo.—**25.** *La Natividad d. N estr Señor,* una de las fiestas de más resonancia: este día celebra tres misas cada sacerdote.—**28.** Los Santos Inocentes.—**31.** Fin de año. Misas de Pastorela á las 10 desde el 25 hasta el 6 de enero, y en algunas iglesias hasta el 2 de febrero, todos los días festivos.

Abstinencia de carne en este mes, el día 24.

Guía del capitalista.

Celebran sus Juntas generales las Sociedades Unión Franco-Española, Banco de Préstamos y Depósitos (Madrid), Compañía Trasatlántica (Barcelona), Gran Hotel Colón (Madrid).

CONSEJOS PARA EL MES DE DICIEMBRE

PRECEPTOS HIGIÉNICOS

Más regularidad en los padecimientos, más intensidad en los del pecho, exasperación en los males crónicos, especialmente en los que residen en esta cavidad. Todo esto manifiesta la fijeza de la estación y el efecto concentrador del frío, en particular sobre el aparato respiratorio. Conocido de todos es el consejo que se da á quienes se hallan propensos á enfermar del pecho, de que se trasladen á climas templados durante el invierno. Esto es muy sabido; pero repetimos, sin embargo, este importante consejo, porque las cosas buenas es necesario repetirlas mucho. Todos los recursos de la medicina son ineficaces para contrarrestar la acción enérgica y continua de un clima desfavorable; tan sólo aquel que no lo sea podrá ser suficientemente provechoso. En este concepto, no hay en el continente europeo localidad que pued competir con la ciudad de Alicante para invernar las personas delicadas de pecho.

Ni las Hieres, ni Cannes, ni el afamado Niza, ofrecen la igualdad de temperatura suavísima de Alicante: su escasez de lluvias y ventarrones, su privilegio de poder *sentarse impunemente en el campo* las personas durante casi todos los días del invierno, y pasear sin que los ojos más irritables echen de menos las gafas protectoras contra el viento y el polvo.

(1900) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

48.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 2 m. / Por la tarde, 1 m.

1. Sábado. 335-30. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 31 minutos.
Santa Natalia, viuda, y Stos. Leoncio y Narciso, mrs.
1521. Muere el papa León X (Juan de Médicis).

....

....

....

2. Domingo. 336-29. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 30 minutos.
Santa Bibiana, vg., y S. Pedro Crisólogo, arz.
1840. Estreno de la ópera *La Favorita*, de Donizetti, en París.

....

....

....

TRABAJOS AGRÍCOLAS

Refrán: *Si recoge la aceituna, hace el labrador fortuna.*

En los campos.—Se recorrerán las siembras, y las que se viesen adelantadas se aricarán inmediatamente, á fin de contener su vigor y abrigar las cepas ó cuello de las plantas; mas si se las viese con demasiada yerba, se echarán antes las ovejas, aricando en seguida sin recelo con el aporcador.

Se continúa alzando los barbechos mientras el tiempo lo permita, sobre todo en las tierras fuertes, y echando abonos y estiércoles en los que se hubieren de sembrar á la primavera. Se abonan asimismo los prados, se rellenan las desigualdades y se reparan las cercas aportilladas.

En la huerta.—Se hacen las camas calientes para las almantas y semilleros; se siembran lechugas tempranas y bercinos en abundancia, para tener de esta provisión en los meses siguientes; se cubren todas las plantas que estén repicadas, rodeándolas de una manta de estiércol, y se empajan los árboles delicados antes de que empiecen las heladas fuertes.

Se siembran al aire libre malpicas, espinacas, habas, guisantes, lechugas acogolladas y acogolladas largas.

En este mes, los fríos no permiten que haya flores más que en los invernáculos; sin embargo, si el invierno es algo templado, á últimos del mes suelen verse alguna violeta y algún narciso al pie de los muros abrigados.

En las majadas no hay que hacer más que poner una gran cama, aprovechando hojas y toda clase de fusca menuda, cuidando de levantar diariamente las deyecciones húmedas. Se retiran del monte hasta los cerdos camperos, ó se les relega á un extremo donde no puedan hacer mucho daño y estén abrigados; pero conviene darles de comer algo de parte de tarde, para que se vayan criando.

En casa.—Empieza la matanza y se acelera el cebo de las aves, dándolas de comer aun de noche.

Se aprovechan las largas veladas en hilar las telas, hacer cañizos, empajados, cestones y toda clase de utensilios de abrigo, y los días cubiertos ó lluviosos en recomponer aperos, en hacer los que se necesiten y proveerse de los que no se tengan. El jefe de la familia, con sus mayorales ó aperadores, se ocupará de formar las cuentas y balance del año, abrir las nuevas y recapacitar sobre los medios de que dispone y las mejores combinaciones de una buena explotación de primavera, que complete la ya inaugurada y asegure su éxito.

A los ganados que no están en cebo se les pone á ración de invierno, que es la mitad casi de la de trabajo ó producción, cuanto baste para mantenerlos en carnes. Se los abriga, aumentando la cama y aun cubriéndolos con mantas; se les quita con todo cuidado el estiércol húmedo, y se les da de beber templado en cuanto es posible; es decir, cual sale el agua de los pozos, fuentes y aljibes.

GASTRONOMÍA

Como este es el mes de las fiestas, regalos y reuniones de familia, se hace absolutamente indispensable una buena provisión de cuanto dé de sí la estación, principalmente frutas de invierno y golosinas, pues así lo exigen las Navidades.

Carnes.—Vaca, ternera, carnero y puerco.

Caza.—Liebre, conejo, ánade, perdiz, pájaros, chochas y gallinetas.

Aves de corral. — Pavos, gallinas, capones, pichones, patos y gansos.

Pescados.— Rodaballo, lenguados, merluza, mero, carpas, anguilas y pececillos.

Mariscos.—Almejas y ostras.

(1900) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

48.ª Semana. Del 1 al 2.

Recomendamos **La Margarita en Loeches.** (V. anunc p. 10 y 11.)

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

Quien en tiempo huye, en tiempo acude.

49.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. { Por la mañana, 6 m. / Por la tarde, 0 m.

3. Lunes. 337-28. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 29 minutos.
San Francisco Javier, cf., y S. Claudio, mr.
1842. Bombardeo de Barcelona por el regente Espartero.

4. Martes. 338-27. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 28 minutos.
Santa Bárbara, virgen, y S. Clemente de Alejandría.
1642. Muere en París el cardenal de Richelieu.

5. Miércoles. 339-26. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 27 minutos.
San Sabas, abad; Sta. Cristina, mr., y S. Anastasio, mr.
1870. Muere el fecundo novelista y dramaturgo Alejandro Dumas (padre).

6. Jueves. 340-25. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 25 minutos.
San Nicolás de Bari, arzobispo.
1185. Muere Alfonso Enríquez, primer rey de Portugal.

7. Viernes. 341-24. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 24 minutos.
San Ambrosio, arz.; S. Agatón, mr., y S. Urbano, ob.
1492. Atentado contra la vida de Fernando el *Católico.*

8. Sábado. 342-23. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 23 minutos.
La Purísima Concepción, y S. Eutiquiano, papa.
1548. Fundación de la Universidad de Osuna.

9. Domingo. 343-22. Ⓣ *llena.* El día dura 9 horas, 22 minutos.
Santa Leocadia, vg. y mr., y S. Restituto, ob.
1759. Entra en Madrid el rey D. Carlos III.

49.ª Semana. Del 3 al 9.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .				

(1900) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

50.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 5 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 1 m.

10. Lunes.

344-21. ☉ *llena.* El día dura 9 horas, 21 minutos.
Nuestra Señora de Loreto y Sta. Eulalia de Mérida, mr.
1809. Honrosa capitulación de Gerona con los franceses.

11. Martes.

345-20. ☉ *llena.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
San Dámaso, papa, y Stos. Trazón y Ponciano, mrs.
1474. Muere el rey Enrique IV de España.

12. Miércoles.

346-19. ☉ *llena.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
N.ª S.ª de Guadalupe, y S. Donato, mr.
1871. Muere el eminente jurisconsulto Pedro Gómez de la Serna.

13. Jueves.

347-18. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
Santa Lucía, vg., y Stos. Eustracio y Auxencio, mrs.
1553. Nace el rey Enrique IV de Francia.

14. Viernes.

348-17. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
Santos Nicasio, Florente y Jocondo, mrs.
1788. Muere en Madrid el rey D. Carlos III.

15. Sábado.

349-16. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Eusebio, obispo, y S. Antonio de Roma.
1613. Nace el ilustre moralista duque de la Rochefoucauid.

16. Domingo.

350-15. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
Santos Valentín, Concordio, Naval y Agrícola, mrs.
1897. Muere en París el ilustre literato Alfonso Daudet.

Cual año, tal el jarro.

50.ª Semana. Del 10 al 16.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

51.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 3 m.
Aumentan los días en la semana. Por la tarde, 3 m.

17. Lunes. 351-14. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
San Lázaro, obispo, y San Franco de Sena, conf.
1870. Muere en Nápoles el maestro compositor Javier Mercadante.

18. Martes. 352-13. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Nuestra Señora de la O, y Stos. Victorio y Víctor, mrs.
1118. Entrada triunfal de Alfonso I de Aragón en Zaragoza.

19. Miércoles. 353-12. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
San Nemesio, mr.; S. Adjutorio, ob., y Sta. Fausta.
1853. Joaquín Pecci (León XIII) recibe el capelo cardenalicio.

20. Jueves. 354-11. ☾ *menguante.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santo Domingo de Silos, ab., y S. Liberato, mr.
1639. Nace el insigne poeta dramático Juan Racine.

21. Viernes. 355-10. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santo Tomás, apóstol, y San Glicerio, presbítero.
1667. Fundación del Observatorio de París.

22. Sábado. 356-9. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santos Demetrio, Honorato y Floro, mártires.
1590 Muere Ambrosio Pareo, creador de la cirugía francesa.

23. Domingo. 357-8. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 17 minutos.
Santa Victoria, virgen, y San Sérvulo, confesor.
1823. Nace la distinguida poetisa Carolina Coronado.

51.ª Semana. Del 17 al 23.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
....	....	......	.....	......	.....
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total. . . .	......	.....	......	.....

(1900) DICIEMBRE (12.° mes), 31 días.

52.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana. Por la mañana, 2 m.
Aumentan lo di en l s ma a. Por la tarde, 5 m.

24. Lunes. 358-7. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Gregorio, presb. y mr., y S. Delfín, ob.
1871. Estreno de la ópera *Aida*, de Verdi, en el Cairo.

....

....

....

25. Martes. 359-6. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
La Natividad de N. S. Jesucristo y Sta. Anastasia, vg.
1406. Muere en Toledo el rey D. Enrique III el *Doliente*.

....

....

....

26. Miércoles. 360-5. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Esteban, protomártir, y S. Dionisio, papa.
1831. Estreno de la ópera *Norma*, de Bellini, en Milán.

....

....

....

27. Jueves. 361-4. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
San Juan, apóstol y evangelista, y Sta. Nicereta, vg.
1503. Batalla de Garellano, ganada por el Gran Capitán á los franceses.

....

....

....

28. Viernes. 362-3. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 18 minutos.
La Degollación de los Santos Inocentes, mrs.
1622. Muere San Francisco de Sales.

....

....

....

29. Sábado. 363-2. ● *nueva.* El día dura 9 horas, 19 minutos.
Santo Tomás Cantuariense, ob. y mr., y S. Gunderico, ob.
1820. Muere el filántropo J. B. Auger, Barón de Montyón.

....

....

....

30. Domingo. 364-1. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 20 minutos.
La Traslación de Santiago, apóstol, y S. Sabino, ob.
1852. Muere el papa Inocencio XI (Juan Antonio Fachinetti).

....

....

....

Quien men s procura alcanza más bien.

52.ª Semana. Del 24 al 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS		SALIDAS	
		Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
	Total.				

53.ª Semana.

Disminuyen los días en la semana.. Por la mañana, 0 m.
Aumentan los días en la semana.. Por la tarde, 1 m.

31. Lunes. 365-0. ☽ *creciente.* El día dura 9 horas, 21 minutos.
San Silvestre, papa, y Stas. Donata y Paulina, mrs.
1229. Toma de Mallorca por el rey D. Jaime I el *Conquistador*.

CUATRO COMIDAS DE FAMILIA AL MES

1.ª COMIDA

Sopa de avena.
Lenguados al gratin.
Solomillo de vaca con salsa madera.
Espinacas.
Soplillo de zanahorias.
Postres.

2.ª COMIDA

Sopa á la Conti.
Lubina cocida en medio caldo.
Tordos á la inglesa.
Ternera asada.
Postre francés.
Postres.

Resumen del año. 1.er Semestre.	ENTRADAS		SALIDAS	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Enero				
Febrero				
Marzo				
Abril				
Mayo				
Junio				
Suma.				

Al cabo de los años mil vuelven las aguas por do solían ir.

53.ª Semana. Día 30.

FECHAS	DETALLE DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
	Total.				

-o 3.ª COMIDA o-

Sopa de leche á la reina.
Besugo mechado
Lomo de cerdo con patatas.
Cardos en salsa blanca.
Tortilla de confitura.
Postres.

-o 4.ª COMIDA o-

Ostras.
Sopa con puré de camarones.
Langosta á la Grimaldi.
Pato con nabos.
Torrijas.
Postres.

Resumen del año. 2.º Semestre.	ENTRADAS Pts.	ENTRADAS Cts.	SALIDAS Pts.	SALIDAS Cts.
Julio				
Agosto				
Septiembre				
Octubre				
Noviembre				
Diciembre				
Suma.				

Aunque malicia oscurezca verdad no la puede apagar.

MESES	Alquileres. Contribuciones Seguros.	GASTOS DE LA CASA			Servidumbre.	Bodega.	Cuadra. Cochera
		Alimentación	Calefacción. Alumbrado.	Lavado. Planchado			
Enero.							
Febrero.							
Marzo.							
Abril.							
Mayo.							
Junio.							
Julio.							
Agosto.							
Septiembre.							
Octubre.							
Noviembre.							
Diciembre.							
TOTALES.							

ANIVERSARIOS, DIAS Y FIESTAS QUE

Enero ....

Febrero ....

Marzo ....

Abril ....

Mayo ....

Junio ....

Quien te hace fiestas que no te suele

TOCADOR			Médico. Farmacéutico.	Limosnas.	Aguinaldos. Regalos. Propinas.	Viajes.	Varios.	TOTAL
Señorito.	Señora.	Niños.						

SE CELEBRAN EN EL AÑO 1900

Julio

Agosto

Septiembre

Octubre

Noviembre

Diciembre

hacer, ó te quiere engañar ó te ha menester.

DIAS DE RECEPCIÓN

LUNES

JUEVES

MARTES

VIERNES

MIÉRCOLES

SÁBADO

Al buen día ábrele la puerta.

DOMINGO

HISTORIA DEL PEINADO FEMENINO
EN 1899



Figs. 28 á 51

En buen día buenas obras.

LOS DÍAS DE ENFERMEDAD

NOMBRE DEL ENFERMO	NOMBRE DE LA ENFERMEDAD	MESES	FECHAS	PULSACIONES		TEMPERATURA		VISITAS	TRATAMIENTOS Y RECETAS	PRECIOS	OBSERVACIONES PARTICULARES
				Medio día.	Noche.	Medio día.	Noche.				

Más cura la dieta que la lanceta.

COBROS Y PAGOS

Este memento está destinado á dar á nuestros lectores un medio fácil y práctico de tener siempre á la vista la nota de lo que tienen que cobrar y pagar; es una especie de balance, que ayudará al buen equilibrio de los ingresos y de los gastos.

CANTIDADES Á COBRAR				CANTIDADES POR PAGAR			
FECHAS		CANTIDADES		FECHAS		CANTIDADES	
		Pesetas.	*Cts.*			*Pesetas.*	*Cts.*

Seguro sobre la vida en la C.ía ____________

Total de la prima ____________ | *Núm. de la póliza* ____________

Fechas del pago ____________ | *Fecha en que expira* ____________

Seguro contra incendio en la C.ía ____________

Total de la prima ____________ | *Núm. de la póliza* ____________

Fechas del pago ____________ | *Fecha en que expira* ____________

Quien tiene tienda que atienda.

MEMENTO

Por medio de este cuadro se podrá evitar muchas faltas, teniendo siempre á la vista el balance exacto del activo y pasivo respecto á los deberes de sociedad.

COMIDAS DADAS	COMIDAS RECIBIDAS

BAILES, SOIREES, REUNIONES

RECIBIDAS	POR HACER

INVITACIONES PARA CAZAR

HECHOS	RECIBIDOS

REGALOS

Regla y compás, cuanto más más.

Hojeando un libro de apuntes empezado hace algunos años son considerables los cambios que la Vida y la Muerte han traído en él. Es verdad que las esquelas de defunción y nacimiento nos tienen al corriente día por día; pero teniendo el cuidado de inscribir aquí las fechas de estos sucesos y ceremonias, tendréis un recuerdo preciso de la sucesión de estas alegrías y tristezas.

CASAMIENTOS	DEFUNCIONES	NACIMIENTOS

Por mucho pan, nunca mal año.

MI BIBLIOTECA

Un buen libro es un buen amigo.

BERNARDIN DE ST.-PIERRE.

A cada instante se oye hablar de un libro, ó se lee una crítica que le da á uno la idea de comprar el tomo. Si no se toma inmediatamente nota del título y autor, se expone uno á olvidarlo. Esta página puede servir de ayudamemoria. Llenada al finalizar el año, os dará un balance de vuestras curiosidades y compras literarias.

LIBROS COMPRADOS Ó POR COMPRAR	LIBROS PARA DEVOLVER
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....

LIBROS DADOS Á ENCUADERNAR

Fechas.	
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....

LIBROS PRESTADOS

Tal es la triste suerte de todo libro prestado:
Que es perdido á veces, y siempre estropeado.

Fechas.	
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....
....	....

Libro cerrado no saca letrado.

MODELO DE UN LIBRO DE BODEGA

Esta hoja de *Entrada* y de *Salida* servirá á los que tienen sólo una pequeña bodega; para un consumo mayor, será fácil hacer un libro ó cuaderno del mismo modelo.

Vinos en Bodega.

Fecha de cosecha.	Clases varias.	Fecha de la compra.	Precio de compra.	Gastos varios.	Precio en bodega.	Número de botellas.	Precio por botella.

Consumo.

CLASES:													OBSERV.
	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	Bot.	Beb.	
Enero													
Feb...													
Mar..													
Abril													
Mayo													
Junio													
Julio.													
Agos.													
Sept..													
Oct....													
Nov...													
Dic...													
TOTAL	×		×		×		×		×		×		
Beb..,													
Resta													

REGLAS Y DURACIÓN DE LOS LUTOS

SEGÚN LA COSTUMBRE ESTABLECIDA EN ESPAÑA

Los lutos pueden dividirse en tres clases ó grados:

1.º El luto riguroso para padres, esposos, hijos, hermanos y abuelos.

2.º El luto para tíos, primos y sobrinos carnales.

3.º Para los demás parientes.

Todos ellos tienen su época de alivio, como se explicará después.

SEÑORAS

Como telas para lutos rigurosos, no se admiten más que los tejidos de lana, tales como jergas, armures, *cheviots*, *wipcord*, lanillas y cachemires, lisos ó labrados.

El cachemir liso, especialmente, es el más indicado para los lutos de primer grado.

No se admiten adornos ni guarniciones.

Para abrigos, sólo el paño, no usándose ni terciopelo, ni astrakán, ni peluche.

Mantos de cachemir de cenefas, ó sombrero ó capota de crespón inglés.

Si se lleva algún aderezo, de madera dulce ó azabache mate.

DURACIÓN DE LOS LUTOS	LUTO	ALIVIO
Por padres, esposos, hermanos é hijos	1 año.	6 meses
Por abuelos.	6 meses	3 —
Por tíos, primos y sobrinos carnales.	3 —	1 mes.
Por tíos, primos y sobrinos segundos.	1 mes.	9 días.

En los lutos de segundo y tercer grado se admiten plumas negras y lazos negros también en los sombreros.

Los vestidos de seda mate están también admitidos.

En los lutos de tercer grado pueden usarse abrigos guarnecidos de astrakán negro, aunque es preferible no usarlo tampoco, pues la importancia del luto se conoce más por su duración que por la misma clase del luto, que siempre es preferible cuanto más serio.

Alivio luto.—Telas de lana, blancas y negras, negras y grises, negras y moradas; como adornos en los sombreros, pueden admitirse flores, violetas y malvas.

El azabache con brillo puede admitirse también.

CABALLEROS

En las tres clases de luto, el traje completamente negro; el de vestir, con levita. La corbata negra, la gasa en el sombrero, el bastón de ébano mate y los embozos negros de la capa son de rigor en todos los lutos. En el alivio, la gasa y la corbata negras son suficientes.

Los sobretodos y demás abrigos pueden ser de color en toda clase de lutos, pero en los de rigor es preferible sean también negros; repetimos lo que dijimos respecto del luto en las señoras, cuanto más serio sea es preferible.

Los guantes (y lo mismo en las señoras), negros; nunca de color, por oscuros que sean.

Las gasas de los sombreros indican el grado del luto. Para el primer grado cubrirá toda la copa del sombrero, la mitad en el segundo y una tercera parte en el tercero y alivio.

El chaleco blanco, con botones negros, en el verano, está admitido para el alivio de luto, y aun en los lutos de segundo y tercer grado, pero nunca para el primero.

NIÑOS

Sólo por luto de padres deben ir completamente de negro, y eso no por mucho tiempo si los niños son pequeños; después, y particularmente para el verano, es preferible vestidos blancos con cintas y lazos negros.

LOS CRIADOS

Sobre todo, los de las casas grandes deben guardar luto por sus amos.

Además de los expresados, se lleva luto por los parientes políticos y por los *amigos íntimos*.

Por *suegros*, *cuñados*, *yernos* y *nueras*, igual que por padres, hermanos é hijos, no precisamente por el parentesco, sino por delicadeza y una especie de atención.

Yendo la mujer ó el marido de luto riguroso por la muerte de sus padres ó hermanos, claro es que el marido ó la esposa no han de ir sin luto.

Y los padres del hijo ó hi[illegible] que han quedado viudos deben guardar el luto de su [illegible] ó yerno, como de hijos propios.

Y, finalmente, siendo el luto una demostración de sentimiento por el sér perdido, el uso moderno admite el luto por los *amigos íntimos*, con quienes se estaba *en continua relación*, rindiéndose así un homenaje de amistad y cariño al muerto, y dando una prueba de delicadeza á la familia del difunto; estos lutos duran un mes, y nueve días de alivio.

OBSERVACION

Para los entierros, aniversarios y visitas de pésame y novenario, es de rigor, aunque el difunto no sea pariente, ir completamente de negro.

MODELO DE UN «CARNET» PERPETUO DE LAVANDERA

Ofrecemos á nuestros lectores un nuevo «Carnet» de lavandera. Colgado á la vista en un sitio fijo en el cuarto ropero, no corre peligro de extraviarse, ensuciarse ó desgarrarse, como sucede con las otras clases de cuadernos destinados á apuntar la ropa que se entrega á la lavandera.

Su uso no dispensa en manera alguna el que la lavandera apunte en su cuaderno especial, según las indicaciones suministradas por el cartón que más abajo detallamos, la clase y cantidad de ropa que se la entrega; pero en caso de que su cuaderno sufra extravío, queda el cartón del ropero para dar fe de la ropa que ha de devolver.

MODO DE USAR EL CARTÓN «CARNET». — Pegar sobre un cartón, de las dimensiones que uno mismo crea convenientes, un papel en que se hayan escrito en columna y á la izquierda las clases de piezas que se acostumbra entregar á la lavandera. Luego, varias columnas señaladas con los números 1, 2, 3, etcétera, hasta 24 ó 36, ó los que se estimen necesarios, según la cantidad de servilletas, paños, etcétera, que se hayan de lavar.

	1	2	3	4	5	6	7	ETC.		PRECIOS	
SERVILLETAS	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
TOALLAS	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
PAÑOS	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
PAÑUELOS	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
CAMISAS	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
PANTALONES	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
ETC.	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....
	·	·	·	·	·	·	·	·	·	....	....

Hacer un pequeño agujero en el centro de cada cuadro que resulta formado por las líneas horizontales de las piezas de ropa y las verticales de los números.

Sujetar en el ángulo superior de la izquierda una hebra de bramante encarnado, bastante larga (dos veces y media, por lo menos, la longitud del cartón), terminada por un pasador.

Después de contada la ropa se enfila la hebra por el agujero correspondiente al número de piezas de una clase que se han entregado y se saca por el agujero correspondiente al número de piezas de la línea inmediata; así, pues, los *extremos visibles* del bramante encarnado indican el número de piezas.

Finalmente, en la última columna de la derecha conviene tener anotado el precio por piezas de cada clase de ropa.

Todas las señoras que han empleado este sistema han quedado complacidas.

TABLA DE INTERÉS SIMPLE

Cifras	1/4 %	1 %	1 1/2	2 %	2 1/2	3 %	Cifras
10.000	6.849	27.397	41.096	54.794	68.493	82.192	10.000
9.000	6.164	24.657	36.986	49.315	61.644	73.973	9.000
8.000	5.479	21.918	32.877	43.836	54.794	65.753	8.000
7.000	4.794	19.178	28.767	38.356	47.945	57.534	7.000
6.000	4.110	16.438	24.657	32.876	41.096	49.315	6.000
5.000	3.425	13.698	20.548	27.397	34.246	41.096	5.000
4.000	2.740	10.959	16.438	21.918	27.397	32.877	4.000
3.000	2.055	8.219	12.329	16.438	20 548	24.657	3.000
2.000	1.370	5.479	8.219	10.959	13.698	16.438	2.000
1.000	0.686	2.740	4.110	5.479	6.849	8.219	1.000
900	0.616	2.466	3.699	4.931	6.164	7.397	900
800	0.548	2.192	3.288	4.384	5.479	6.575	800
700	0.479	1.918	2.877	3.836	4.794	5.753	700
600	0.411	1.644	2.466	3.288	4.110	4.931	600
500	0.342	1.370	2.055	2.740	3.425	4.110	500
400	0.274	1.096	1.644	2.192	2.740	3.288	400
300	0.205	0.822	1.233	1.644	2.055	2.466	300
200	0.137	0.548	0.822	1.096	1.370	1.644	200
100	0.068	0.274	0.411	0.548	0.685	0.822	100
90	0.062	0.247	0.370	0.493	0.616	0.740	90
80	0.055	0.219	0.329	0.438	0.548	0.657	80
70	0.048	0.192	0.288	0.384	0.479	0.575	70
60	0.041	0.164	0.247	0.329	0.411	0.493	60
50	0.034	0.137	0.205	0.274	0.342	0.411	50
40	0.027	0.110	0.164	0.219	0.274	0.329	40
30	0.020	0.082	0.123	0.164	0.205	0.247	30
20	0.014	0.055	0.082	0.110	0.137	0.164	20
10	0.007	0.027	0.041	0.055	0.068	0.082	10
9	0.006	0.025	0.037	0.049	0.062	0.074	9
8	0.005	0.022	0.033	0.044	0.055	0.066	8
7	0.005	0.019	0.029	0.038	0.048	0.057	7
6	0.004	0.016	0.025	0.033	0.041	0.049	6
5	0.003	0.014	0.020	0.027	0.034	0.041	5
4	0.003	0.011	0.016	0.022	0.027	0.033	4
3	0.002	0.008	0.012	0.016	0.020	0.025	3
2	0.001	0.005	0.008	0.011	0.014	0.016	2
1	0.001	0.003	0.004	0.005	0.007	0.008	1

Cifras	3 1/2	4 %	4 1/2	5 %	5 1/2	6 %	Cifras
10.000	95.890	109.589	123.288	136.986	150.685	164.383	10.000
9.000	86.301	98.630	110.959	123.288	135.616	147.945	9.000
8.000	76.712	87.671	98.630	109.589	120.548	131.507	8.000
7.000	67.123	76.712	86.301	95.890	105.479	115.068	7.000
6.000	57.534	65.753	73.973	82.192	90.411	98.630	6.000
5.000	47 945	54.794	61.644	68.493	75.342	82.192	5.000
4.000	38.356	43.835	49.315	54.794	60.274	65.758	4.000
3.000	28.767	32.877	36.986	41.096	45.205	49.315	3.000
2.000	19.178	21.918	24.657	27.397	30.137	32.877	2.000
1.000	9.589	10.959	12.329	13.699	15.068	16.438	1.000
900	8.630	9.863	11.096	12.329	13.562	14.795	900
800	7.671	8.767	9.863	10.959	12.055	13.151	800
700	6.712	7.671	8.630	9.589	10.548	11.507	700
600	5.753	6.575	7.397	8.219	9.041	9.863	600
500	4.794	5.479	6.164	6.849	7.534	8.219	500
400	3.835	4.383	4.931	5.479	6.027	6.575	400
300	2.877	3.288	3.699	4.110	4.521	4.932	300
200	1.918	2.192	2.466	2.740	3.014	3.288	200
100	0.959	1.096	1.233	1.370	1.507	1.644	100
90	0.863	0.986	1.110	1.233	1.356	1.480	90
80	0.767	0.877	0.986	1.096	1.206	1.315	80
70	0.671	0.767	0.863	0.959	1.055	1.151	70
60	0.575	0.658	0.740	0.822	0.904	0.986	60
50	0.479	0.548	0.616	0.685	0.753	0.822	50
40	0.384	0.438	0.493	0.548	0.603	0.658	40
30	0.288	0.329	0.370	0.411	0.452	0.493	30
20	0.192	0.219	0.247	0.274	0.301	0.329	20
10	0.096	0.110	0.123	0.137	0.151	0.164	10
9	0.086	0.098	0.111	0.123	0.136	0.148	9
8	0.077	0.088	0.099	0.110	0.121	0.132	8
7	0.067	0.077	0.086	0.096	0.106	0.115	7
6	0.057	0.066	0.074	0.082	0.090	0.099	6
5	0.048	0.055	0.062	0.068	0.075	0.082	5
4	0.038	9.044	0.049	0.055	0.060	0.066	4
3	0.029	0.033	0.037	0.041	0.045	0.049	3
2	0.019	0.022	0.025	0.027	0.030	0.033	2
1	0.009	0.011	0.012	0.014	0.015	0.016	1

Modo de emplearla.—Para usar esta tabla de interés, es preciso multiplicar el capital por el número de días en que devenga interés; tachar seguidamente las dos últimas cifras (y la fracción, si la hubiera) del producto de esta multiplicación; *el número* así obtenido se descompone en millares, centenas, decenas y unidades.

Buscar en la tabla los intereses de estas cantidades parciales siguiendo la columna del tanto por ciento.

La suma de los intereses parciales será el interés del capital determinado.

Ejemplo: *¿Cuál es el interés de 3.126 pesetas durante 132 días al 4 1/2 por 100 de interés?*

Siguiendo la regla establecida, tendremos 3126 × 132 = 412632, y suprimiendo las dos últimas cifras quedará en 4126. Descomponiendo esta cantidad en 4000—100—20 y 6, y mirando cada una de estas sumas en la tabla, hallaremos en la columna del interés del 4 1/2 por 100: 49,315 — 1,233 — 0.247 — 0,074, en total 50 pesetas 869 milésimas; suma que representa el interés al 4 1/2 por 100 de las 3126 pesetas durante 132 días.

Casos particulares.

Ejemplo I: *¿Cuál es el interés de 23.515 pesetas durante 287 días al interés del 3 1/2 por 100?*

Tendremos 23515 × 287 = 6748805, y tachando las dos últimas cifras quedará 67.488; descomponiendo 60.000 en 10 × por 6.000 da el interés de 57,534 × 10 = 575,34 — 7.000, su interés correspondiente 67,125 — 400, el interés que le corresponde 5.835— 80, su interés 0,767 — 8, interés 0.077. Total, 647 pesetas 142 milésimas que se obtienen de interés al 3 1/2 por 100 con 23.515 pesetas durante 287 días.

No encontrándose en la tabla la cantidad 60.000, nos ha sido necesario tomar el interés de 6.000 y multiplicarlo por 10.

Proceder de igual forma con el número que sea superior á 20.000.

Ejemplo II: *Buscar el interés de 875 pesetas al 4 por 100 durante 75 días, más de 731 pesetas en 85 días y de 928 pesetas en 105 días.*

Tendremos:

875 × 75 = 658
751 × 85 = 621
928 × 105 = 974

Total: 2253

Haciendo las operaciones indicadas más arriba, resultará que el interés de las tres sumas es de 24 pesetas 472 milésimas.

Por lo tanto, para varias cantidades que devengan interés en diferente número de días, pero á un mismo tanto por ciento, adicionar los números correspondientes á estas sumas y tomar el interés sobre el *total* en vez de tomarlo sobre cada número separadamente.

Muchos pocos hacen un mucho.

TELEGRAFÍA

PEQUEÑO VOCABULARIO ABREVIATIVO

Y CIFRADO DE CORRESPONDENCIA ECONÓMICA Y SECRETA

Hemos compuesto este vocabulario para facilitar la correspondencia económica ó secreta. En los países en que no se permiten los telegramas cifrados se podrán usar palabras convencionales, colocadas frente á las cifras, seguidas de su significado. Es de uso muy sencillo. Por ejemplo: El señor X..., en Madrid, teniendo que corresponder con la señora X..., en París, le telegrafía 62 ó la palabra *Entregado*. La señora X... busca en el vocabulario de nuestro ALMANAQUE el significado del número 62 ó de la palabra *Entregado*, y se entera de que su esposo le participa que «recibirá por correo una comunicación importante en la lista de correos», sin que nadie pueda ver en ese telegrama sino una orden comercial. *Hemos dejado algunos renglones en blanco para que nuestros lectores puedan escribir frases convenidas entre sí frente á la cifra ó á la palabra igualmente convenida, cuya clave será exclusiva para ellos.*

Palabras ó cifras que se pueden telegrafiar y frases correspondientes.

Primavera. 1. Llegado felizmente. Estoy bueno. Estaré unos días sin escribir, no se inquiete. Recuerdos.
Verano.... 2. Vuelva inmediatamente. Su presencia es de todo punto indispensable.
Otoño..... 3. Estoy enfermo y no sé cuándo podré ponerme en camino.
Invierno... 4. Le he escrito y no he recibido contestación. ¿En qué estado está el asunto?
Joven..... 5. Tome informes.
Viejo..... 6. Todo marcha mal. Estoy muy fastidiado. Escríbame.
Sol....... 7. Los niños (ó el niño) y yo estamos bu nos. Todo el mundo goza de buena salud en casa. Esperamos carta con impaciencia. Recuerdos de todos.
Asamblea.. 8. Salgo *(indicar el día ó la fecha)* (Ej.: 8 — 10 = Salgo el 10).
Pesca..... 9. Me embarco hoy á... *(hora)* en *(indicar el nombre del barco).*
Consumo... 10. Salgo en el tren número *(indicar el número)*. Consulte la *Guía de Ferrocarriles* para saber la hora de llegada del tren.
Beneficio... 11. Estaré... *(indicar el sitio, la fecha y la hora).*
Audiencia.. 12. Creo conveniente retrasar mi marcha hasta *(indicar la fecha).*
Gracias.... 13. Las pesquisas no han dado resultado.
Dote...... 14. Fije la fecha de mi regreso.
Pagado.... 15. Regreso hoy á... *(indicar la hora).*
Kilog..... 16. Espéreme á... *(indicar la hora).*
Quilates... 17. Prepare todo para mi regreso. Llego el... *(indicar la fecha).*
Metros..... 18. Venga á buscarme á la estación á... *(indicar la hora).*
Ceremonia. 19. Mañana.
Fiesta..... 20. Tarde.
Alcoholes... 21. An es de comer.
Café...... 22. Después de comer.
Febrero.... 23. Me detendré en... *(indicar el lugar)* el... *(indicar la fecha)* é iré á visitarle.
Marzo..... 24. Recibirá instrucciones detalladas por correo.
Abril..... 25. Estaré en la estación de su ciudad el... *(indicar la fecha)* á... *(indicar la hora).*
Mejoría... 26. Haga el favor de prepararme un cuarto en... *(indicar la fonda).*
Grados.... 27. Salga inmediatamente, no está usted seguro.
Mayo..... 28. Venga á verme al hotel de... *(indicar el hotel)* á... *(indicar la hora).*
Oro...... 29. Tenga usted cuidado. Mucha precaución y cautela.
Plata..... 30. En mala posición.
Bronce.... 31. En buena posición.
Factura... 32. Pasaré por su casa el... *(indicar la hora).*
Junio..... 33. Escríbame sin falta á... *(indicar el lugar)* el... *(indicar la fecha).*
Hecho..... 34. Le he escrito á la lista de correos en... *(indicar el lugar).*
Colorado... 35. Prosiga usted.
Nacido.... 36. He expedido el bulto pedido á... *(indicar el lugar).*
Julio...... 37. Tenga un coche dispuesto para... *(indicar la hora y el sitio).*
Agosto..... 38. Prepare la comida para... *(indicar la hora)* para... *(indicar con una segunda cifra el número de personas).*
Septiembre. 39. Sobre la pista. Buena suerte.
Octubre... 40. Escríbame inmediatamente á la lista de correos en... *(indicar el lugar).*
Aceptado... 41. Mande informes telegráficamente.
Ganado.... 42. Obtenga una reducción.
Perdido... 43. Conteste hoy mismo á mi carta del... *(indicar la fecha).*
Baja...... 44. Envíeme aquí por *chèque*, lista de correos, una cantidad de pesetas... *(indicar la suma).*
Alza...... 45. Envíeme aquí por letra, lista de correos, una cantidad de pesetas... *(indicar la suma).*
Plazo..... 46. Envíeme aquí, telegráficamente, la cantidad de pesetas... *(indicar la suma).*
Ofrecen.... 47. Le envío hoy pesetas.. *(indicar la suma).*
Calle...... 48. Le ruego me envíe mis cartas á la lista d correos de... *(indicar el lugar).*
Muelle..... 49. Hace varios días que no lo han visto, se cree haya huído. Las oficinas van á cerrarse. Mándeme inmediatamente sus instrucciones.
Medida.... 50. Haga antes del *(indicar la fecha)* los encargos que le tengo hecho.
Fuego..... 51. Está muy grave.
Paño...... 52. Murió ayer.
Ausente.... 53. Murió la noche anterior.
Elegido.... 54. Ha muerto esta mañana.
Fallado.... 55. Han encontrado hoy muerto á... *(indicar el nombre).*
Descanso... 56. *(Indicar el nombre)* se ha suicidado.
Mayoría... 57. ¿Debo ir? ¿Qué tengo que decir? Aconséjeme.
Minoría... 58. Partó feliz. La madre y el niño están bien Recuerdos.
Total..... 59. Debo aguardarle el... *(indicar la fecha).*
Serie...... 60. Envíeme sus órdenes el...
Dividendo.. 61. Venga inmediatamente á... *(indicar el sitio).*
Entregado.. 62. Recibirá por correo una comunicación importante en la lista de correos.
Peso...... 63. Le espero en casa esta noche á... *(indicar la hora).*
Precio..... 64. Venga á comer esta noche á... *(indicar la hora).*
Cobre..... 65. Iré á comer esta noche á su casa sin cumplidos... *(indicar la hora).*
Zinc...... 66. Anuncie mi visita. Iré mañana á... *(indicar la hora).*
Baile...... 67. Iré á verle esta noche á su casa á... *(indicar la hora).*
Longitud... 68. Le encontraré en paseo á... *(indicar la hora).*

Palabras ó cifras.—Redacción de frases para tener uno mismo la clave de su correspondencia.

....

....

....

....

Palabra y piedra suelta no tienen vuelta.

PARA PAGAR Á LOS JORNALEROS

(CUENTAS HECHAS AL DÍA Y Á LA HORA)

Los dos cuadros adjuntos serán útiles al industrial, al propietario y á todos los que pagan los obreros al día ó á la hora. Estas cuentas hechas ahorrarán todos los cálculos de detalle que multiplican las probabilidades de equivocación. Los dos ejemplos del margen indican la marcha que hay que seguir para leer estas columnas y obtener la cifra buscada.

EL OBRERO COBRARÁ POR

SI GANA POR DÍA	1/2 d	1 d.	2 d	3 d.	4 d.	5 d.	6 d.	7 d	8 d	9 d	10d	15 d	20 d	30 d	50 d
1 pts.	0 50	1 »	2 »	3 »	4 »	5 »	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	15 »	20 »	30 »	50 »
1 25	0 65	1 25	2 50	3 75	5 »	6 25	7 50	8 75	10 »	11 25	12 50	18 75	25 »	37 50	62 50
1 50	0 75	1 50	3 »	4 50	6 »	7 50	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	22 50	30 »	45 »	75 »
1 60	0 80	1 60	3 2	4 80	6 40	8 »	9 60	11 20	12 80	14 40	16 »	24 »	32 »	48 »	80 »
1 70	0 85	1 70	3 40	5 10	6 80	8 50	10 20	11 90	13 60	15 30	17 »	25 50	34 »	51 »	85 »
1 75	0 90	1 75	3 50	5 25	7 »	8 75	10 50	12 25	14 »	15 75	17 50	26 25	35 »	52 50	87 50
1 80	0 90	1 80	3 60	5 40	7 20	9 »	10 80	12 60	14 40	16 20	18 »	27 »	36 »	54 »	90 »
1 90	0 95	1 90	3 80	5 70	7 60	9 50	11 40	13 30	15 20	17 10	19 »	28 50	38 »	57 »	95 »
2 »	1 »	2 »	4 »	6 »	8 »	10 »	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	30 »	40 »	60 »	100 »
2 25	1 10	2 25	4 5	6 75	9 »	11 25	13 50	15 75	18 »	20 25	22 50	33 75	45 »	67 50	112 25
2 50	1 25	2 50	5 »	7 50	10 »	12 50	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	37 50	50 »	75 »	125 »
2 75	1 35	2 75	5 50	8 25	11 »	13 75	16 50	19 25	22 »	24 75	27 50	41 25	55 »	82 50	137 50
3 »	1 50	3 »	6 »	9 »	12 »	15 »	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	45 »	60 »	90 »	150 »
3 25	1 60	3 25	6 50	9 75	13 »	16 25	19 50	22 75	26 »	29 25	32 50	48 75	65 »	97 50	162 50
3 50	1 75	3 50	7 »	10 50	14 »	17 50	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	52 50	70 »	105 »	175 »
3 75	1 85	3 75	7 50	11 25	15 »	18 75	22 50	26 25	30 »	33 75	37 50	56 25	75 »	112 50	187 50
4 »	2 »	4 »	8 »	12 »	16 »	20 »	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	60 »	80 »	120 »	200 »
4 25	2 10	4 25	8 50	12 75	17 »	21 25	25 50	29 75	34 »	38 25	42 50	63 75	85 »	127 50	212 50
4 50	2 25	4 50	9 »	13 50	18 »	22 50	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	67 50	90 »	135 »	225 »
4 75	2 35	4 75	9 50	14 25	19 »	23 75	28 50	33 25	38 »	42 75	47 50	71 25	95 »	142 50	237 50
5 »	2 50	5 »	10 »	15 »	20 »	25 »	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	75 »	100 »	150 »	250 »
5 25	2 60	5 25	10 50	15 75	21 »	26 25	31 50	36 75	42 »	47 25	52 50	78 75	105 »	157 50	262 50
5 50	2 75	5 50	11 »	16 50	22 »	27 50	33 »	38 50	44 »	49 50	55 »	82 50	110 »	165 »	275 »
5 75	2 85	5 75	11 50	17 25	23 »	28 75	34 50	40 25	46 »	51 75	57 50	86 25	115 »	172 50	287 50
6 »	3 »	6 »	12 »	18 »	24 »	30 »	36 »	42 »	48 »	54 »	60 »	90 »	120 »	180 »	300 »
6 25	3 10	6 25	12 50	18 75	25 »	31 25	37 50	43 75	50 »	56 25	62 50	93 75	125 »	187 50	312 50
6 50	3 25	6 50	13 »	19 50	26 »	32 50	39 »	45 50	52 »	58 50	65 »	97 50	130 »	195 »	325 »
6 75	3 35	6 75	13 50	20 25	27 »	33 75	40 50	47 25	54 »	60 75	67 50	101 25	135 »	202 50	337 50
7 »	3 50	7 »	14 »	21 »	28 »	35 »	42 »	49 »	56 »	63 »	70 »	105 »	140 »	210 »	350 »
7 50	3 75	7 50	15 »	22 50	30 »	37 50	45 »	52 50	60 »	67 50	75 »	112 50	150 »	225 »	375 »
8 »	4 »	8 »	16 »	24 »	32 »	40 »	48 »	56 »	64 »	72 »	80 »	120 »	160 »	240 »	400 »
8 50	4 25	8 50	17 »	25 50	34 »	42 50	51 »	59 50	68 »	76 50	85 »	127 50	170 »	255 »	425 »
9 »	4 50	9 »	18 »	27 »	36 »	45 »	54 »	63 »	72 »	81 »	90 »	135 »	180 »	270 »	450 »
9 50	4 75	9 50	19 »	28 50	38 »	47 50	57 »	66 50	76 »	85 50	95 »	142 50	190 »	285 »	475 »
10 »	5 »	10 »	20 »	30 »	40 »	50 »	60 »	70 »	80 »	90 »	100 »	150 »	200 »	300 »	500 »

EJEMPLO: *Se debe á un segador 9 días á 3,50 pesetas. ¿Cuánto hace? En la décima columna, enfrente de la línea de 3,50, se encuentra 31,50, que es la contestación.*
Si se le debe 45 días á 3 pesetas, siguiendo horizontalmente la línea de 3 pesetas, en las columnas de 15 y 30, se encuentra 45 y 90 = 135 pesetas.

SI LA HORA ES Á

ES DEBIDO POR	30 c	35 c	40 c	45 c	50 c	55 c	60 c	65 c	70 c	75 c	80 c	85 c	90 c	95 c	1 p.
1 h.	0 30	0 35	0 40	0 45	0 50	0 55	0 60	0 65	0 70	0 75	0 80	0 85	0 90	0 95	1 »
2 —	0 60	0 70	0 80	0 90	1 »	1 10	1 20	1 30	1 40	1 50	1 60	1 70	1 80	1 90	2 »
3 —	0 90	1 05	1 20	1 35	1 50	1 65	1 80	1 95	2 10	2 25	2 40	2 55	2 70	2 85	3 »
4 —	1 20	1 40	1 60	1 80	2 »	2 20	2 40	2 60	2 80	3 »	3 20	3 40	3 60	3 80	4 »
5 —	1 50	1 75	2 »	2 25	2 50	2 75	3 »	3 25	3 50	3 75	4 »	4 25	4 50	4 75	5 »
6 —	1 80	2 10	2 40	2 70	3 »	3 30	3 60	3 90	4 20	4 50	4 80	5 10	5 40	5 70	6 »
7 —	2 10	2 45	2 80	3 15	3 50	3 85	4 20	4 55	4 90	5 25	5 60	5 95	6 30	6 65	7 »
8 —	2 40	2 80	3 20	3 60	4 »	4 40	4 80	5 20	5 60	6 »	6 40	6 80	7 20	7 60	8 »
9 —	2 70	3 15	3 60	4 05	4 50	4 95	5 40	5 85	6 30	6 75	7 20	7 65	8 10	8 55	9 »
10 —	3 »	3 50	4 »	4 50	5 »	5 50	6 »	6 50	7 »	7 50	8 »	8 50	9 »	9 50	10 »
15 —	4 50	5 25	6 »	6 75	7 50	8 25	9 »	9 75	10 50	11 25	12 »	12 75	13 50	14 25	15 »
20 —	6 »	7 »	8 »	9 »	10 »	11 »	12 »	13 »	14 »	15 »	16 »	17 »	18 »	19 »	20 »
30 —	9 »	10 50	12 »	13 50	15 »	16 50	18 »	19 50	21 »	22 50	24 »	25 50	27 »	28 50	30 »
40 —	12 »	14 »	16 »	18 »	20 »	22 »	24 »	26 »	28 »	30 »	32 »	34 »	36 »	38 »	40 »
50 —	15 »	17 50	20 »	22 50	25 »	27 50	30 »	32 50	35 »	37 50	40 »	42 50	45 »	47 50	50 »
60 —	18 »	21 »	24 »	27 »	30 »	33 »	36 »	39 »	42 »	45 »	48 »	51 »	54 »	57 »	60 »
70 —	21 »	24 50	28 »	31 50	35 »	38 50	42 »	45 50	49 »	52 50	56 »	59 50	63 »	66 50	70 »
80 —	24 »	28 »	32 »	36 »	40 »	44 »	48 »	52 »	56 »	60 »	64 »	68 »	72 »	76 »	80 »
90 —	27 »	31 50	36 »	40 50	45 »	49 50	54 »	55 50	63 »	67 50	72 »	76 50	81 »	85 50	90 »
100 —	30 »	35 »	40 »	45 »	50 »	55 »	60 »	65 »	70 »	75 »	80 »	85 »	90 »	95 »	100 »

EJEMPLO: *Un albañil ha trabajado 140 horas á 70 cts. ¿Cuánto se le debe pagar? Siguiendo la 10.ª columna vertical, enfrente de las líneas de 40 y de 100, se ve 28 y 70. Debe, pues, recibir 98 pesetas.*

Más vale cuenta que renta.

PARA TOMARSE MEDIDA UNO MISMO

Instrucciones proporcionadas por la casa OLIVER, Príncipe, 1 (antes Alcalá, 17).

Aun cuando se habite lejos de sus proveedores, es fácil enviarles las medidas de las prendas que se desean. He aquí un método sencillo y rápido de tomarlas, valiéndose de una cinta dividida en centímetros.



Fig. 12.

para un *corsé* (figura 12).—Cont. del pecho, AA; de cintura, CD; de cadera, EE; largo de talle por delante, BD; largo de talle por el costado, HC.

Cuerpo ó chaqueta (figuras 1 y 2).—Largo de talle, *l*Z; ancho de espalda, *ab*; medida de cuello, FE; contorno del pecho, CD; de la cintura, OL; de la cadera, XY; largo de manga, EG, largo de talle por el costado desde debajo del brazo, medida del grueso del brazo por la sisa N y por el antebrazo A.



Fig. 1



Fig. 2.



Fig. 4.

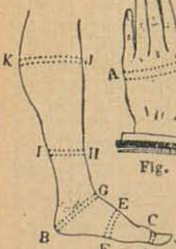


Fig. 9.

Falda (figura 3) — Largo por delante, PP; por el costado, L*i*; medida de cintura, R; medida de cadera, MN.



Fig. 3.

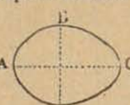


Fig. 11.



Fig 10.



Fig. 5.



Fig. 6.

Guantes (fig. 4).—Contorno de la mano, AB.

Levita (fig. 5).—Largo de talle, AB, y total, AC; mitad de espalda, DE; largo de la manga doblando el brazo, EFG; contorno del pecho sobre el chaleco, H; contorno de cintura sobre el chaleco, I.

Chaleco (fig. 7).—Largo de la nuca á donde se desee, AB; contorno del pecho, C; contorno de la cintura, D.

Pantalón (figura 7).—Medida de cintura, bajo el chaleco; largo, EF; largo de tiro, GH; como auxiliar es conveniente la medida al rededor del trasero y caderas.

Camisa de hombre de tricot (figura 8).—Medida del cuello, MZV; medida del cuello al hombro, ZU; de la manga, ULN; ancho de pecho de brazo á brazo, RS; contorno del pecho por debajo de los brazos, Y; largo de la pechera que se desee, desde el punto Z á X ó menos, y continuar para el largo total por delante y largo total por detrás. Explicar bien la altura y forma del cuello, así como la de los puños y sus medidas.

Calzado (fig. 9).—Indicar las cinco medidas del croquis y poner cada pie sobre un papel, trazando con un lápiz el contorno del pie (figura 6).



Fig. 8.

Polainas (fig. 10).—Largo de E á F; alto de I á H, continuando á D y F; dos contornos, D, G, HL, IK; conviene acompañar la medida de empeine, BG, de la figura 109.

Medias y calcetines.—Largo del pie, puesto plano.

Sombrero (figura 11).—Medida del contorno de cabeza; diámetro mayor, tomado en un sombrero que esté bien, AC, y el diámetro menor, BD.



Fig. 7.

Copiar estas medidas y quedarse con el duplicado. Conviene apuntar el número del cuello, de los guantes, del calzado y de los puños, así como del reloj, de la bicicleta y su peso.

Números: *Guantes* .... *Calzado* .... *Cuello* .... *Puños* ....

Núm. de mi reloj .... *Núm. de mi bicicleta* .... *Su peso* ....

FIGS. 52 Á 63.

HISTORIA DEL AÑO 1898-99.

(Desde el 1.º de julio de 1898 al 30 de junio de 1899.)

La guerra.—El año político español.—El año extranjero.—El año artístico y literario.—El año científico é industrial.—Acontecimientos notables.—Catástrofes, crímenes, juicios.—El año necrológico.

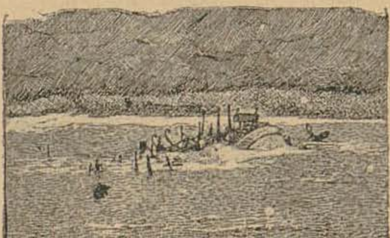
La Guerra.

Santiago de Cuba no tenía defensas, pero las tropas construyeron algunos parapetos, montaron algunos viejos cañones que no servían para nada é hicieron trincheras después de los bombardeos de la flota americana. Había cerca de 6.000 hombres en la ciudad y los alrededores: 4.000 soldados, 1.000 de la escuadra y 1.000 voluntarios, pero en la ciudad sólo 5.000; los marinos eran buenos, pero las tropas estaban medio muertas de hambre y en mal estado de salud (Diario del cónsul inglés en Santiago, *The Fornightly Review*, noviembre 1898). El 1.º atacaron los americanos, con el propósito de apoderarse de la playa, desde las siete de la mañana hasta las seis y media de la tarde; á las cuatro el general Lawton se apoderó de El Caney, defendido por 500 hombres, al mando de Vara de Rey, el cual y sus ayudantes murieron heroicamente; se apoderaron de las lomas de San Juan, fueron rechazados en Aguadores y extendieron su línea para rodear á la ciudad. Reanudado el fuego el día siguiente al amanecer, al anochecer rodeaban la ciudad desde la Beneficencia al Matadero, pero habían tenido 1.800 bajas.



El almirante Cervera.

Al día siguiente 3, á las nueve y media de la mañana, cumpliendo órdenes de Blanco salió la escuadra de Cervera. El 4 se supo en Madrid y en España toda la noticia oficial: había salido sin novedad y logrado escapar, se la esperaba en Cienfuegos ó la Habana; el júbilo fué inmenso, completado por la noticia de la llegada á Palma Soriano de Escario con 6.000 hombres. Pero al día siguiente fué pública la verdad entera: ni un barco había escapado, el que más, el *Colón*, embarrancó á 60 millas de Santiago, los demás embarrancaron bajo el incesante fuego de la escuadra americana, 600 entre heridos y muertos; unos pocos, 155, lograron llegar á Santiago, y el resto de la tripulación, con el almirante Cervera y los comandantes de los buques, excepto Lazaga, fué hecha prisionera; los americanos tuvieron 1 muerto. La impresión fué terrible: el espíritu público se reveló en contra de la Marina de guerra; en Madrid se hicieron ruidosas muestras de protesta contra algunos políticos, y el Gobierno adoptó precauciones contra temidas alteraciones del orden. Se creyó necesaria la paz y se habló del modo como se haría, mientras que de los Estados Unidos se anunciaba la pronta salida de la escuadra de Watson para la Península, qne motivó la adopción de defensas en los puertos del litoral y á poco el anuncio de que la escuadra de Cámara repasaría el Canal y volvería á España, como lo hizo el 11.



Restos del Cristóbal Colón.

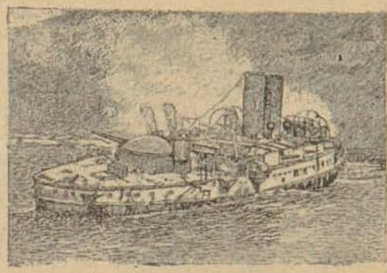
En Santiago, Shafter anunció que el 4 á las diez bombardearía la población, y que pudieran salir mujeres y niños; medio extenuados ya por el hambre se refugiaron en El Caney, Cuavitas y Dos Bocas, donde se desarrollaron escenas de hambre y de desolación. Por ruegos del cónsnl inglés concedió Shafter de plazo hasta el 5, prorrogado luego en virtnd de consulta á su Gobierno hasta el 9, habiéndose verificado en este plazo canje de prisioneros. El arzobispo de Santiago de Cuba pidió á Blanco que ordenara la capitulación, negada así como por el Gobierno; mientras fracasaba un intento de burlar el bloqueo un barco con víveres. No quiso rendirse Toral y propuso á Shafter la evacuación y que se retiraría á Holguín, y no habiendo sido aceptada empezó por mar y tierra el 10 á las cuatro de la tarde el bombardeo de la plaza, cuyo puerto había cerrado en parte el *Reina Mercedes*, echado á pique después de la salida de la escuadra. Siguió el 11 hasta las dos, habiendo sido antes reforzadas las tropas yankis con las que había llevado Miles. Convenido un armisticio el 14, se firmó la capitulación, que comprendió además las fuerzas al mando de Toral, á condición de que los Estados Unidos las condujeran á la Península. El 17 se entregó la plaza, saliendo la guarnición á acampar fuera con todos los honores de la guerra; fué nombrado gobernador el general Mac Kibbin, reemplazado á poco por Wood, sin permitir la entrada á los insurrectos, y mantuvieron á las autoridades españolas; por estos hechos Calixto García se separó con sus fuerzas de Shafter.

El Gobierno el día 15 suspendió las garantías constitucionales y estableció la previa censura de la prensa, alegando los anuncios de la venida de Watson, y tal vez porque contaba negociar la paz en seguida, contando con el apoyo de Silvela, que ya el día 10 la consideraba necesaria. En la Habana se suspendieron los teatros y cerraron las tiendas por la derrota de Cervera, sin que reanimara el espíritu público la proclama de Blanco; la entrega de Santiago produjo menos efecto porque estaba descontada la paz, y eran conocidos los tanteos que hacía el Gobierno para saber cómo la recibiría el ejército. Era aún partidario de la

Figs. 64 y 65.

lucha el ministro de la Guerra, y se temían desórdenes en Cuba si se entraba en negociaciones de paz. Pero ahora sostenían el bloqueo con simples barcos mercantes armados en guerra, dejándoles libre su marina; el aprovisionamiento de la Isla era muy difícil: el *Antonio López* fué incendiado por los americanos sin llegar á puerto á principios de mes, y más tarde el *Santo Domingo*, también de la Trasatlántica; y además desde la rendición de Santiago estaba interrumpido el cable de Cuba, y las comunicaciones del Gobierno con aquellas autoridades era sumamente difícil.

Decidió el Gobierno, contrariado por la capitulación, iniciar las negociaciones de paz, empezando por tantear extraoficialmente la actitud del Gobierno de Washington, que no quiso escucharlas mientras no fueran oficiales. Quisieron aprovecharse los buenos oficios del embajador francés en Washington, Mr. Cambon, para plantear los tratos, y por fin se dirigió por nuestro Gobierno un mensaje á Mac-Kinley, que presentó Mr. Cambon el 26 de julio, para poner término á la guerra y concertar las condiciones de la paz, noticia acogida con alza en la Bolsa. Contra todas las previsiones, no aminoraron los yankis su campaña, antes la prosiguieron con mayor vigor, y si bien en Cuba se concretó á los bombardeos de Manzanillo, Caimanera (que se rindió, como San Luis y Palma Soriano, á condición de repatriar las tropas), Bahía Honda, Matanzas, Cienfuegos y Caibarien, aceleraron la expedición dispuesta para apoderarse de Puerto Rico, dirigida por el generalísimo Nelson Miles.



El Almirante Oquendo ardiendo.

A pesar de saber que se pediría la paz salió esta expedición, compuesta del *Massachusset*, *Columbia*, *Dixie*, *Gloucester*, *Yale* y 6.000 hombres. El 26 de julio desembarcó en Guanica; las escasas fuerzas que la guarnecían se retiraron. El 28 entraron en Ponce, acogidos muy bien por la población y protegidos por la escuadra, habiéndose retirado también nuestras fuerzas; ocupan á Coamo y á Juana Díaz, y reforzados con la expedición Brooke, el 4 á Arroyo, el 6 Adjuntas y Utuado, y avanzando siempre y sin resistencia, acogidos como libertadores por la población y hasta por los voluntarios, y secundados por algunas partidas, caen en su poder Guayamo, Fajardo y Mayagüez, mientras nuestras tropas se reconcentraron primeramente en Aibonito y luego en San Juan. Sólo contábamos 8.000 hombres en toda la Isla, diseminados en guarniciones que nada pudieron hacer.



Mac-Kinley y el Gobierno americano.

El 31 se recibió la contestación de Mac-Kinley: sólo se suspenderían las operaciones cuando accediera España á las condiciones que enumeraba en ella. Aceptada por fuerza mayor y comunicada la aceptación á Washington, fué autorizado Mr. Cambon para firmar el protocolo de la paz. Se firmó el 12, renunciando España á su soberanía en Cuba, Puerto Rico y demás islas de las Antillas, y accediendo á que una Comisión, que se reuniría en París, determinaría el régimen que había de establecerse en Filipinas, donde los americanos conservarían la ciudad y bahía de Manila; entretanto el mismo día se circularon las órdenes para el armisticio que se pactaba hasta la conclusión de la paz, y los yankis ordenaron la repatriación de su ejército de Santiago, en el cual era pésimo el estado sanitario. No era mejor el del nuestro, cuyo transporte, adjudicado por el Gobierno americano á la Compañía Trasatlántica, había empezado á principios de agosto. Desde el 25 en que llegó á Coruña el *Alicante* empezó la llegada de los repatriados, verdaderos cadáveres los más de ellos: 14, 60, 75, 82, hasta 125 defunciones, como en el *San Ignacio*, llegado á Coruña el 18 de septiembre, ocurrieron durante muchas de estas travesías; los cuidados oficiales insuficientes y la caridad privada no bastaron para prevenir tristes espectáculos, de que fueron actores los infelices vencidos de Santiago.

Quería el Gobierno que Manila no se rindiera, porque fueran de este modo menos onerosas las condiciones de la paz, y contaba con que bien podría resistir unos días después de tres meses de bloqueo y dos de sitio. Cercada la capital, Aguinaldo, quien tenía una flotilla de pequeños barcos con que atizaba la rebelión por las otras provincias de Luzón y las Bisayas, á pesar de lo cual todavía esperaba Augustín reducirle con reformas, había constituído un Gobierno y una República con su Asamblea, todo bajo el protectorado americano, y se había apoderado de Subic. El 18 de julio llegó la primera expedición yanki, 3.000 hombres; el 17 la segunda, 4.000 hombres, mandados por Green y convoyados por el *Boston*, y el 25 Merrit con 5.000 hombres más. Cercaron la población, y el 11 por la noche atacaron nuestras tropas cerca de Malate á un destacamento americano, que estuvo á punto de ser copado. Las comunicaciones con la Metrópoli eran difíciles, pero se creía que se habría recibido á tiempo la noticia de la paz. Augustín fué relevado porque declinó la responsabilidad de lo que ocurriera, y se encargó del mando el general Jáudenes, segundo cabo. Firmado el armisticio, se supo

Figs. 66 y 67.

Más vale año tardío que vacío.

la rendición de Manila. El 7 exigió Dewey la entrega dentro de 48 horas; en junta de generales acordaron pedir prórroga para consultar al Gobierno, y como fuera denegada resolvieron resistir, á pesar de que no había más artillería aprovechable que 4 piezas de 24 y 6 obuses de 15. El 13 se presentaron ante el fuerte de San Antonio Abad el *Charleston*, *Boston* y *Raleigh*, cogiendo de enfilada todas las trincheras, que fueron arrasadas y hubieron de ser abandonadas; luego aparecieron ante Manila 10 buques con bandera de combate. Pidió parlamento la plaza, capituló y á las cinco entraron los americanos, alojándose nuestras fuerzas en los conventos, donde los americanos diariamente les suministraban ración de etapa. A 12 kilómetros de distancia acamparon los insurrectos.

Conocida la voluntad de Mac-Kinley de ocupar la isla de Cuba el 1.º del año 99, no fué posible, sin embargo, terminar para esa fecha la repatriación de todo el ejército, á pesar del considerable número de buques así españoles como extranjeros contratados empleados en el transporte, y pronto echó de verse esto. El Gobierno autonómico cubano, al dimitir Blanco, presentó las dimisiones, que no le fueron admitidas definitivamente y siguieron en sus puestos bajo el mando de Jiménez Castellanos. El 5 de diciembre, sin embargo, prepararon el término de sus funciones, estableciendo que desde el 15 asumiría el mando el Capitán general, y ellos seguirían el despacho y término de los asuntos pendientes y del inventario hasta el último día del año. Habían ido enviando tropas los yankis para guarnecer diferentes puntos de la parte oriental primero y después de la occidental, acampándolas cerca de la Habana, conforme al plan de Mac-Kinley, declarado en su Mensaje al Congreso de ocupar militarmente la Isla, terminar la pacificación y dejar después al pueblo de Cuba que estableciera un Gobierno firme y alejado de todo resentimiento. El contacto de nuestras tropas con los insurrectos dió lugar á bastantes disgustos y desavenencias, y una cuestión particular entre uno de éstos y un oficial, ocurrida en la Habana el 15, degeneró en una cuestión de orden público, en que hubo varios muertos, renovada al día siguiente en el entierro de uno de éstos. Ya los americanos publicaron el 18 los aranceles provisionales que habían de regir en la isla de Cuba durante la ocupación, señalando derechos bastante más bajos de los existentes.



Desembarco de repatriados en la Coruña.

Nuestro Gobierno, atento al principal cuidado de la repatriación y á satisfacer los cuantiosos gastos hechos por el ejército de Cuba, arbitró recursos, disponiendo solamente en diciembre de 40 millones de pesetas del préstamo hecho el anterior mes por el Banco, cuya cartera estaba atestada de papel pignorado y cuyos billetes alcanzaban en el último balance del año la cifra de 1.443.987.600 pesetas. Y no pudiendo hacer nuevas operaciones con esta Sociedad, y apremiado por nuevas exigencias desde Cuba, contrató un empréstito de 21 millones de pesetas con el Banco Hispano-Colonial y algunos banqueros de Madrid y Barcelona, sin comisión y al 5 por 100 con pagarés á 90 días, garantizado por 4 por 100 interior. Sin resolver nada en definitiva sobre la deuda de Cuba, cuyos tenedores extranjeros se asociaban para unificar sus esfuerzos, tendencia iniciada también en España por los tenedores de la Coruña, acordó que se pagara el cupón y amortización de 1.º de diciembre, por creerse á ello obligado mientras estuvieran en su poder las aduanas. Por estos gastos y la baja de las contribuciones la situación financiera tenía suma gravedad, á pesar de la firmeza de la Bolsa y de la baja de los cambios, detenida á fines de diciembre. Como siempre, quedaron agotados los billetes de lotería de Navidad: el premio gordo cayó en Barcelona, en el 52.761.

Siguió en Filipinas el *statu quo* hasta que se resolviera definitivamente sobre la evacuación y repatriación entre ambos Gobiernos, sin que tampoco pudiera conseguirse la libertad de los prisioneros de los tagalos, á pesar de las gestiones hechas con los americanos y después por éstos con los insurrectos.

En Mindanao, donde no había habido alteración de ningún género, se rebelaron varias fuerzas indígenas y destacamentos en Minas, Tumbao, Lubungan y Riogrande, ejemplarmente castigadas por el general Ríos; Balabac se sublevó, habiendo ocurrido numerosas víctimas. En la isla de Panay aumentaba la insurrección, y desde el 11 de diciembre quedó sitiado Ilo-Ilo por 25.000 insurrectos, 2.500 de los cuales llevaban fusiles; atacado día y noche fué defendido, sin embargo, sufriendo rudo escarmiento los sitiadores; pero deseoso el Gobierno de evitar derramamientos de sangre que eran ya completamente inútiles, ordenó al general Ríos evacuara la plaza trasladándose á Zamboanga, como así lo hizo el 24, entregándola á los cónsules extranjeros y al Alcalde; penetraron en ella los insurrectos bisayos, que tenían su República ya de antes constituida, antes que llegara la expedición americana, enviada desde Manila para ocuparla. A fines de diciembre fueron completamente evacuadas las Bisayas y N. de Mindanao, habiéndose destruído 14 fuertes, la escuadrilla de Lanao, y reconcentrado en Zamboanga las fuerzas europeas y el material.

Arreció la oposición á Sagasta, esperándose por muchos que después de firmarse el tratado de paz dejaría el poder. Teníase, sin embargo, anunciado que habría de ratificarse el tratado por las Cortes, á las cuales se presentaría el Gabinete para dar cuenta de su gestión. Y se esperaba por muchos liberales que al plantearse la cuestión de confianza habría de seguir en el poder Sagasta, quien reorganizaría el Gobierno contando con el apoyo de Romero Robledo, Canalejas y Weyler, pero para ello disolvería las Cortes, en las que la mayoría estaba muy quebrantada con la defección de Gamazo. Los amigos de este hombre público y él mismo declaraban contrario á todo buen sentido la disolución de unas Cortes cuyos servicios habían sido grandes y que debían servir de base para cualquier Gobierno nuevo; indicábase la posibilidad de que Montero Ríos se encargase de formar Ministerio, y si bien se atribuían al señor Moret trabajos para favorecer las aproximaciones antedichas á Sagasta, para otros personajes del partido liberal era un mal paso que verían con disgusto. Hablóse también de que prestarían su concurso á Sagasta determinados republicanos,

entre los cuales se citaba á Muro (lo cual denegó éste rotundamente) y á Fernando González, quien veía con buenos ojos que se pensara por los republicanos antes en la patria que en la política; en el mismo sentido fueron interpretadas ciertas frases de un periódico republicano y relativas á los reyes.

No parecían bien á los conservadores estos propósitos de larga vida, y el Sr. Silvela hizo ruda oposición periodística al Gobierno, declarando que los conservadores pedían el poder porque era un mal grave la continuación de Sagasta, y absurdas sus coaliciones imposibles, fustigando de paso las tentativas de dictadura. Se dijo de Martínez Campos que no estaba conforme con esa actitud de Silvela; no se reveló, sin embargo, en ningún hecho; pero el general Weyler contestó explícitamente, devolviéndole los ataques y manifestándose dispuesto á prestar su concurso á Sagasta si contaba con otras Cortes. Y poco después Romero Robledo declaraba que no existían hoy los partidos antiguos y abundaba en las mismas ideas de Weyler.

Firmado el tratado túvose por planteada la crisis en el Consejo de 17 de diciembre, porque sabido cómo diferían los americanos la ratificación del tratado, no lo habrían de hacer antes las Cortes españolas. Pero no se hizo pública si así fué; se aguardó la llegada de Montero Ríos, con quien quería conferenciar detenidamente Sagasta; aplazados los términos por enfermedad de Sagasta, sobrevino en ella relativa gravedad y peligro en los últimos días del mes, y de esta suerte quedó en suspenso la solución de la política, á pesar del manifiesto deseo de muchos ministros de dejar sus puestos, y de las quejas de quienes creían un mal supeditar los graves problemas pendientes á la enfermedad del Presidente.

Reuniones de generales, amigos de Weyler, para estudiar las reformas convenientes á la organización del ejército, fueron tema de comentarios y de temores.

La agitación carlista parecía real, á lo menos en las provincias del Norte y algunas de Levante. En Larrabezúa (Vizcaya), en los principios de diciembre, se encontró gran cantidad de armas, habiéndose hecho con este motivo numerosas prisiones. En toda la Capitanía general de Burgos se cerraron los círculos carlistas por orden de Macías; en Castellón, Valencia y Navarra hubo algunas alarmas y detenciones, y en todas partes gran vigilancia de la autoridad.

Año político español.

1898

Antes de entablar oficialmente las gestiones para la paz quiso el Gobierno que la Regente conociera la opinión de los hombres políticos, para que la solución tuviese más peso. Esta consulta fué hecha directamente por Sagasta á los principales personajes de todos los partidos, monárquicos, republicanos ó carlistas; al parecer la mayoría opinó por la conveniencia de la paz, desde el momento en que reconocía el Gobierno la imposibilidad de seguir la lucha; pero Romero Robledo, repitiendo conceptos que antes ya había expuesto, se mostró partidario de la guerra, si bien con otro partido más enérgico en el poder, y Salmerón, y con él los republicanos, protestaron de que solapadamente quisiera desvirtuarse el Parlamento, sustituyendo á sus discusiones las consultas á los jefes de minorías. Creyóse por muchos que habría una crisis antes de firmarse la paz ó después de aceptado el Protocolo; mas autorizado Sagasta entabló oficialmente las negociaciones, sin haber la menor alteración en el seno del Gabinete.

Suscitóse la cuestión constitucional de si necesitaba el Gobierno reunir las Cortes para pactar la paz, en virtud de la sanción penal establecida para los Ministros que, sin acuerdo previo de las Cortes, cedieran parte del territorio de la nación. Discutióse mucho; la mayoría de los hombres de Gobierno se inclinaba á la negativa, alegando que eran los de guerra casos excepcionales en que no había posibilidad de llenar ese trámite, é impulsados sin duda por el temor de que las discusiones de las Cámaras tuvieran ó pudieran tener repercusiones en el exterior. En el seno del Gobierno había dualidad de opiniones: Gamazo y Puigcerver sostuvieron la necesidad de que se las convocara, y cuanto antes, porque debía reunirse en octubre la Comisión de París para comenzar la estipulación del tratado. Y tras algunas dilaciones y discusiones, Sagasta se decidió á convocarlas, y el 25 de agosto apareció en la *Gaceta* el Real Decreto convocando las Cortes para el 5 de septiembre. Siguieron en suspenso las garantías constitucionales, á pesar de que esta medida había sido muy mal acogida, y de que, como decía la prensa, habiéndose invocado como razón la posibilidad de la venida de Watson á la Península, concertada la paz no tenía fundamento su subsistencia. La previa censura, estrechamente reglamentada por la autoridad militar, en quien las autoridades civiles habían delegado el mando, producía continuas quejas de la prensa, aunque algo se había suavizado el procedimiento á consecuencia de reclamaciones hechas á Sagasta por los directores de los periódicos de Madrid. Ninguna de estas medidas políticas tuvo alteración por la convocatoria de las Cortes, y cuando más tarde, en 11 de septiembre, se verificaron las elecciones para las Diputaciones provinciales, en las que como siempre triunfó el Gobierno por gran mayoría, sólo se autorizaron previamente las reuniones electorales, pero sin restablecer las garantías.

Las desdichas de la guerra y el disgusto visible de la opinión hicieron temer que los carlistas se levantaran; el rápido viaje de D. Carlos desde Bruselas á Lucerna y los rumores de organizaciones carlistas aumentaron los temores. A principios de agosto apareció una partida en Alcalá de Chisvert (Castellón), compuesta de 7 hombres, que cortaron las líneas férrea, telegráfica y telefónica entre Alcalá y Torreblanca, y desarmaron en Alcosebre á cinco carabineros. No pudo saberse á ciencia cierta su carácter; los más se inclinaban á considerarla carlista, pero los informes oficiales decían que se habían levantado al grito de «¡Viva la República!» Perseguida por un escuadrón, una compañía, guardia civil y carabineros, apareció en Serratella y Albocácer, tuvo en Tirig un encuentro con la tropa y desapareció sin que se volviera á saber más de ella. De otra partida se habló, en el mismo agosto, que había aparecido en San Carlos de la Rápita, pero fué negada oficialmente la noticia. Por esta alarma y por prevenir cualquier intentona ordenó el Gobierno que las fuerzas del ejército realizaran paseos mi-

litares por el Maestrazgo, Navarra, Alava, Guipúzcoa y Vizcaya. Y por la misma razón á principios de septiembre, con general asombro, fueron llamados á filas 190.000 hombres, de los cuales 30.000 para Ultramar, sin que gestiones posteriormente hechas para que se disminuyera el contingente lograran su disminución. Todavía en noviembre se dió por seguro un levantamiento cuando se supo que en Londres había D. Carlos contratado un empréstito; noticia negada por los carlistas, que D. Jaime dejaba de pertenecer al ejército ruso y que la Cruz Roja había verificado un ensayo de movilización general.

Contra los recargos establecidos en la ley de presupuestos para los gastos de la guerra protestaron las Provincias Vascongadas, alegando sus Diputaciones que como ellos contribuían con un cupo anual pactado con el Estado, no podía ser alterado sin consentimiento de ambas partes; sus protestas no lograron eximirlas de pagar, pero se llegó á un acuerdo señalando cantidades fijas, que en total por las tres provincias ascendían á 700.000 pesetas. Y ya firmada la paz, primero en Barcelona por D. Manuel Girona, en telegrama dirigido á Sagasta de los síndicos de los gremios, y luego por la Cámara de Comercio y ligas de contribuyentes, se pidió al Gobierno la derogación de los recargos del 40 por 100, que no procedía cobrar desde el momento en que había terminado la guerra, así como de los derechos de exportación y la prórroga de la prohibición de exportar cereales. Eran entonces iguales los gastos que durante la campaña: sólo en Filipinas, desde octubre del 96 hasta 30 de junio del 98, se habían consumido los 40 millones de pesos de deuda emitida; la movilización de los voluntarios de Cuba costaba sumas enormes, y no era posible por tanto disminuir los ingresos, cuando todavía habían de invertirse cerca de 20 millones de pesos en gastos de repatriación, pago de alcances y liquidaciones. Accedió el Gobierno á suprimir el derecho de exportación, y suspendió desde el 14 la prohibición de exportar cereales. La liquidación en alza de la Bolsa en el mes de julio fué sumamente difícil: terminó el día 3 de agosto, y ocasionó dos suicidios y tres quiebras.

Firmado el protocolo, la preocupación general era el resultado definitivo que tendría la paz, pues en el estado en que se encontraban nuestras fuerzas nadie creía posible la continuación de la lucha, y así volvieron á la Península las tropas enviadas á Baleares y Canarias, y se suspendieron los trabajos que á toda prisa se hicieron cuando se creyó en la venida de Watson. El total de las fuerzas capituladas en Santiago era 17.000 hombres, que por cuenta del Gobierno americano condujo la Compañía Trasatlántica; más tarde fué entregado Manzanillo á los yankis, contra lo cual protestó nuestro Gobierno, ordenando no se hicieran nuevas entregas hasta terminada definitivamente la paz; fueron también inmediatamente repatriadas por causa de enfermedad las fuerzas de Holguín.

Dos comisiones de evacuación fueron nombradas por nuestro Gobierno, una para Cuba, compuesta de González Parrado, Manterola y Montoro, y otra para Puerto Rico, de Ortega, Vallarino y Sánchez del Aguila, las cuales, en unión con otras dos americanas, habían de determinar las condiciones y forma de la evacuación y los cañones y demás fortificaciones que debieran considerarse permanentes. La de Puerto Rico terminó rápidamente sus tareas, y como era poca la fuerza allí existente, embarcó para la Península el general Macías, y el segundo cabo, general Ortega, dió posesión á los americanos el 18 de octubre, habiendo sido nombrado gobernador el general Brooke. Más largas fueron las tareas de Cuba: había que repatriar 200 000 hombres y el abundante material allí existente, y aun cuando desde el primer momento se dijo que los Estados Unidos querían que estuviera terminada el 31 de diciembre, se comprendía la dificultad grande que para ello había; el Gobierno solicitó de los Estados Unidos prórroga del plazo, por lo menos hasta marzo, pero la apresuró cuanto pudo porque de esta suerte evitaba cuantiosos gastos diarios mientras hubiera tropas en Cuba. Cuidó también de lo que debía hacerse con las fuerzas repatriadas: los primeros batallones de los regimientos que habían quedado aquí se incorporarían á filas; los demás de todas clases serían disueltos, quedando los jefes y oficiales con licencia por dos meses, prorrogada después, y como ascenderían á más de 6.000 los oficiales repatriados, cuidó de ver el modo de que siguieran cobrando sin gravar demasiado el presupuesto de guerra. Acordó la formación del catastro de España, en lo cual habrían de hallar colocación unos 4.000 oficiales, que cobrarían su excedencia por Guerra y el resto hasta el completo de su haber por Hacienda. Sólo después de firmado el protocolo fueron puestos en libertad los prisioneros de la escuadra de Cervera; autorizados para recibirlos en Santander, á donde llegaron el 20 de septiembre en el *City of Rome*, los marinos de los diversos departamentos, se temió una manifestación en contra de ellos, por lo que el Gobierno prohibió toda recepción oficial. No ocurrió incidente alguno, y el espíritu de cierta parte de la opinión, que lamentaba los desastres de Cuba, sólo se reveló en protestas contra el infortunado general Toral el 15 del mismo mes en Vigo y más tarde en Redondela y Béjar.

Insistió el general Blanco en dimitir la Capitanía general de Cuba, para evitarse el disgusto de haber de entregar la Isla á los americanos sin haber combatido; pero no habiéndole sido admitida siguió en su puesto, secundado por el Gobierno autonómico, que no cesó de funcionar; al cabo su insistencia fué complacida, y entregando el mando al teniente general Jiménez Castellanos, embarcó para la Península el 20 de noviembre. Los Estados Unidos comunicaron el armisticio á los insurrectos, entre los cuales no había acuerdo; de muchos fué respetado, mas no de otros, que atacaron en diversas ocasiones á nuestras tropas, á las que se les ordenó tomar la ofensiva mientras permanecieran con las armas los insurrectos, y en algunos encuentros murieron algunos cabecillas; pero al cabo éstos observaron la suspensión de hostilidades, estableciendo muchos sus campamentos cerca de las poblaciones, y el mismo Calixto García fué á la Habana á embarcar para Nueva York. En Filipinas no se permitió la traslación de nuestras tropas desde Manila á Ilo-Ilo, donde el general Ríos se había proclamado por orden del Gobierno capitán general del Archipiélago; en poder de los insurrectos había muchísimos prisioneros, de los que sólo fueron puestos en libertad los pertenecientes á Sanidad Militar, pero no los demás militares ni tampoco los numerosísimos hombres civiles, cuya suerte, muy dura, en nada consiguieron mejorar las repetidas súplicas dirigidas al Gobierno de Washington.

Quería el Gobierno tan sólo la aprobación de las Cortes para poder pactar la paz, pero de ningún modo someter á discusión los acontecimientos de la guerra, alegando que no podrían comuni-

cárseles los documentos oficiales porque se encontraban en el Consejo Supremo de Guerra y Marina para las causas que se instruían por los desastres de Cavite, Cervera y Santiago. No quiso tampoco restablecer las garantías constitucionales, contando con un *bill* de indemnidad y con que las Cortes aprobarían su subsistencia; pero sí hubo de consentir en que se publicaran sin censura en la prensa todos los documentos parlamentarios, con alguna latitud para que pudieran tener seguridades los periodistas de que no serían molestados. La mayoría de los carlistas era partidaria de no asistir al Congreso, pero al cabo asistieron por recomendación del marqués de Cerralbo.

El día 5 se abrieron, y el mismo día presentó el Gobierno en el Senado el proyecto de ley pidiendo autorizacion para renunciar derechos de soberanía y ceder territorios españoles en las provincias de Ultramar; á propuesta del Gobierno, y no obstante la oposición de muchos senadores, se acordó que la sesión fuera secreta, habiéndose discutido de este modo en las diferentes sesiones para la aprobación de dicho proyecto. Acerbamente criticado fué el Gobierno por este deseo de sustraer al conocimiento de la opinión lo ocurrido en las Cámaras, y los republicanos anunciaron su propósito de que todo hubiera de discutirse en público en el Congreso. En éste el mismo día 5 interpeló el Sr. Morote sobre la previa censura y el modo como se la ejercía, y al terciar en ella Romero Robledo calificó de ilegal y arbitraria la subsistencia de la suspensión de las garantías desde el momento en que se habían abierto las Cortes, conforme al precepto constitucional, interpretación rechazada por el Gobierno. El 7 presentaron una proposición los republicanos para que declarara el Congreso que el Gobierno había podido evitar la guerra, que no supo dirigir la defensa y que al firmar el protocolo infringió la Constitución; pidió éste sesión secreta, y así se discutió á pesar de todas las protestas de las minorías, incluso la de Silvela, quien dijo que el partido conservador no podía proteger á un Gobierno ya muerto. Las minorías republicana, carlista y romerista acordaron el retraimiento, por carecer de libertad parlamentaria, y así lo declararon en un manifiesto que publicaron el 13. Esta actitud, y particularmente la de Silvela, modificaron la conducta de Sagasta, y así pudo Canalejas en sesión pública el 9 y 10 discutir y criticar toda la conducta del Gobierno antes y después de la guerra, desmenuzando todos los acontecimientos de ésta para atribuir la causa de los desastres á la mala dirección del Ministerio. Fueron sus discursos de ruda oposición, si bien no atacó, antes defendió al ejército y á la marina; por ello, en abierta disidencia, sus amigos políticos renunciaron sus destinos. No pudo terminarse su interpelación: en el Senado el conde de las Almenas había con gran aplauso atacado duramente á los generales directores de las campañas, diciendo que muchos fajines debieran subirse al cuello. Weyler, y en especial Primo de Rivera, le contestaron con no menor rudeza, promoviéndose escenas de carácter personal y escandaloso que molestaban grandemente al Gobierno; Weyler acusó á éste de que no defendía á los generales, y que éstos habrían de tomarse la justicia por su mano. Así, en cuanto se aprobó el 13 en el Congreso el proyecto de ley de cesión de territorios, se apresuró Sagasta á cerrar las Cortes el 14, temeroso de que se reprodujeran los incidentes del Senado.

Días antes de la rendición de Santiago apareció el libro de Polavieja *Mi política en Cuba*, extensa relación documentada, concisa y meramente narrativa para dar á conocer cómo había previsto hacía mucho tiempo y manifestado á los poderes oficiales que Cuba irremediablemonte había de ser independiente. Poco después llegó la hora de buscar la causa de tantos desastres como sin compensación habíamos sufrido, de hallar el culpable: resultaron ser los políticos, cuyas habían sido la imprevisión, la falta de virilidad para evitar la guerra. Como con espanto se pensaba en el porvenir, preguntando quién pensaría por todos. El duque de Tetuán dijo que Cánovas no habría ido á la guerra; Pí y Margall aconsejó que se cediera ante el ultimátum de abril, y lo mismo Pablo Iglesias; pero todos eran culpables, porque la culpa era de la organización política. De todas partes venían ideas, fórmulas de regeneración que evitara en el porvenir posibles catástrofes como secuela de las actuales; la mejor, la más repetida, era la de una política sana, sin concupiscencias y sin compromisos, una dictadura tal vez, y muchos volvieron sus ojos al ilustre vencedor de los tagalos, pidiéndole sus energías y sus iniciativas para la política. Se habló de una conjura, con elementos liberales, para derribar á Sagasta; nada hubo, pero el 10 publicó Polavieja su manifiesto en las Cortes, porque la censura no lo había dejado publicar, pidiendo el poder para gobernar con el apoyo de la masa neutra, apartada de todos los partidos, y decidido á destruir el caciquismo, la inmoralidad y todo género de luchas civiles Tuvo el apoyo de Canalejas, que quiso hacer propaganda, no consentida por el Gobierno, de los periódicos de gran circulación y de gran parte de opinión en provincias por sus ideas descentralizadoras. Silvela, cerradas las Cortes, hizo oposición declarada á que siguiera Sagasta en el poder después de firmada la paz, siendo partidario de que subieran los conservadores, por ser contrario á toda dictadura; en octubre Martínez Campos hizo varios trabajos para lograr su ideal de que se unieran todos los conservadores, y hasta Polavieja también. Varias veces se dió esto por conseguido y otras tanto desmentido, pero seguían los trabajos; frecuentemente iba á Palacio este general, y se creía en la posibilidad de que se unieran. Canalejas, por su parte, aprovechó una fiesta familiar á principios de noviembre, celebrada en Hellín, para pronunciar un discurso casi manifiesto, demostrando que estaba exento de responsabilidad en todos los sucesos de Ultramar, exponiendo su gestión cuando fué Ministro y explicando que había apoyado á Polavieja porque el propósito de éste había sido gobernar con el apoyo de la masa neutra, pero que si se unía á Silvela, él, demócrata de siempre, no podía seguirle. Expuso su programa político, y como una visita de Weyler á Sagasta había originado la especie de que éste, unido al ex-capitán general de Cuba, á Romero y á Canalejas, seguiría en el poder, desmintió por su parte la noticia.

Designados por Mac-Kinley para la Comisión de París á MMr. Day y los senadores Gray, Frye, Davis y Whitelaw Reid, Sagasta se ocupó de designar los españoles, mediado septiembre, después de cerradas las Cortes. Quería que figuraran en ella hombres importantes de todos los partidos, pero ni Silvela ni ningún otro encontró aceptable la idea, por lo que fueron designados Monteros Ríos, Abarzuza, Garnica, general Cerezo y Villaurrutia; se estudiaron las instrucciones que había de dárseles, y se pidió á las Cámaras agrícolas, de comercio y demás centros de producción que informaran en plazo brevísimo sobre los

asuntos comerciales é industriales referentes á los trabajos de la Comisión. El día 30 de septiembre se reunieron y presentaron ambas Comisiones en un banquete dado por el jefe del gabinete francés Mr. Brisson, y el 1.° comenzaron sus sesiones. Se creía y esperaba que sería transigente y asequible á compensaciones, pero aun cuando convinieron mantener secretas las deliberaciones y la discusión se hacía por escrito, pronto se supo que no se apartaban en un ápice del protocolo. Querían los nuestros que asumieran ellos la soberanía de Cuba con la Deuda, cuestión capital para nuestra agobiada Hacienda, pero fué en vano; hubo un momento en que se creyó que se retiraría nuestra Comisión, vista su intrasigencia, pero se pasó á dicutir la cuestión de Filipinas. En la sesión del 3 de noviembre dieron á conocer sus instrucciones, dadas por Mac-Kinley después de los informes de Merrit, que vino en septiembre á París, y del viaje del Presidente al Oeste; querían todas las islas comprendidas entre los grados 5 y 20 latitud N. y 115 y 130 longitud E., ofreciendo como indemnización 20 millones de duros. El efecto que produjo en los Ministros, en España toda, fué de asombro y estupor; comunicaron á nuestros comisionados instrucciones de que á todo trance defendieran nuestros derechos. Se esperó por muchos que las potencias no lo tolerarían; se confió en la anunciada visita del emperador de Alemania á alguno de nuestros puertos, que al fin no tuvo lugar. Al fin en la sesión del 21 exigieron terminantemente que se aceptara ó se reanudarían las hostilidades, y en la sesión siguiente, el 28, se consumó el despojo.

El Ministro de Fomento reformó á fines de septiembre la segunda enseñanza, las Escuelas normales, cambiando el modo de proveer las escuelas, la Facultad de Filosofía y Letras y el Consejo de Instrucción pública. Un hecho imprevisto produjo un gran trastorno político: D. Adolfo Suárez de Figueroa, invocando su calidad de diputado á Cortes, reprodujo en una hoja publicada y vendida sin someterla á censura un artículo por ésta tachado, aduciendo pruebas de escandalosa inmoralidad cometidas en Cádiz, y atribuídas al gobernador D. Pascual Ribot, deudo y amigo de Gamazo. Dimitió éste alegando razones de delicadeza, y Sagasta se encargó del Ministerio de Fomento. Pero preso el Sr. Figueroa de orden del Capitán general, al conocerse la violación de la inmunidad parlamentaria las minorías y el presidente del Congreso reclamaron del Gobierno se le pusiera inmediatamente en libertad, á lo que éste accedió el mismo día 21 de octubre. Pero esta solución disgustó al Capitán general, que entendía disminuídas las garantías para el ejercicio de su cargo, y presentó la dimisión, así como el Ministro de la Guerra, que secundaba al primero, y entendía además que el texto constitucional consentía la prisión de los diputados cerradas las Cortes. A duras penas pudo Sagasta contener la crisis, conviniendo en respetar los hechos consumados, en consultar la cuestión al Tribunal Supremo y al Consejo de Estado y en que mientras ésta no se resolviera se aplicara la doctrina del Ministro de la Guerra, como así se hizo en caso parecido con el Sr. Blasco Ibáñez en Valencia, preso desde el 25 al 31. En este último caso se reunieron las minorías, que no llegaron á un acuerdo, y sólo Salmerón, Canalejas, Navarro Reverter y Bergamín, en representación de sus partidarios, interpusieron querella ante el Supremo contra el Capitán general de Valencia. Gamazo quedó separado de Sagasta, tal vez por creer que había sido inspiración suya; se anunció la publicación de un periódico suyo, y 88 diputados y senadores en una carta le siguieron.

Estos acontecimientos robustecieron la creencia de que pronto caerían del poder los liberales, máxime contando con la resuelta actitud de los gamacistas en contra de Sagasta y de los moretistas. Por su parte, los conservadores intentaron unirse: se dijo que Linares Rivas ingresaba en el silvelismo, y que entraría Polavieja y hasta Nocedal, que á principios de noviembre publicó su programa.

En noviembre se reunió en Madrid el primer Congreso administrativo español, en que se discutió y aprobó todo un plan de reforma de la Administración en general, de la provincial y municipal y de procedimientos. Pero más interés despertó la reunión de las Cámaras de Comercio en Zaragoza, idea de la Cámara de Cartagena, para estudiar los medios de mejorar la condición de los asuntos públicos; votó soluciones para cada uno de los problemas del Estado, y al terminar, á fines de noviembre, entregó un mensaje á la Reina, recomendándola que se tuvieran presente en la gobernación del Reino las conclusiones adoptadas.

Nos quedaban todavía las Bisayas, y allá llegó también la insurrección tagala; á principios de octubre desembarcaron en Antigua, con artillería y gran número de fusiles; fueron desbaratados por Brandeis, que les arrojó después de Bugason, y el 9 pidió indulto el cabecilla Perfecto Poblador con 4.000 hombres, que le fué concedido. Casi al mismo tiempo que se sabía el despojo de Filipinas se conoció la insurrección de la isla de Negros y de la isla de Panay, viéndose nuestras tropas en situación muy apurada por su corto número y la defección de los indígenas.

Toda la situación política pendía de la solución que tuvieran las conferencias de París para concertar la paz definiiiva. Todas las creencias de que las principales naciones europeas interesadas en la cuestión de Oriente se opusieran á la apropiación de las islas Filipinas por los americanos habíanse desvanecido, y si bien despertóse en los Estados Unidos una corriente de opinión antiimperialista y contraria á la anexión, acaudillada por Mr. Bryan y seguida por Sherman, Hoar y otros, que llegaron á fundar una liga antianexionista é hicieron frecuentes trabajos de propaganda, no dejaban de abundar en la República los que se oponían al pago de los 20 millones de dollars que, como indemnización por el Archipiélago, habían ofrecido los comisionados americanos. Pretendían éstos ahora en las sesiones subsiguientes de la conferencia de París que se resolvieran de una vez y juntamente todas las cuestiones pendientes entre ambos países estipulando el régimen ulterior de la paz, la renovación de todos los tratados á que había puesto término la guerra y la resolución de determinadas cuestiones de orden interior metropolitano respecto de las Carolinas, como eran la libertad absoluta de los pastores americanos y la cesión de una isla en que pudieran amarrar el proyectado cable yanki desde San Francisco hasta Manila. Habían en cambio accedido á gestionar la libertad de los prisioneros españoles que se encontraban en poder de los tagalos, y cuya situación tristísima despertaba honda preocupación así en el Gobierno español como en la opinión, así como á repatriar todos los prisioneros de guerra por cuenta del Gobierno de la Union y sobre la base de la reciprocidad. Contra las exigencias leoninas é inexorables de los vencedores americanos, completamente opuestos á

toda transacción, circuló profusamente en París y otras naciones un folleto atribuído al Sr. Montero Ríos, y escrito en francés, inglés y castellano, poniendo de relieve todas sus arbitrariedades y abusos de fuerza, platónica protesta que en nada pudo torcer el rumbo de las cosas.

Los comisionados españoles consiguieron, sin embargo, que accedieran los americanos á seguir el orden de discusión por ellos propuesto, para dejar resueltas primeramente multitud de cuestiones importantes que iban envueltas en el abandono de la soberanía de España en Cuba, Puerto Rico y Filipinas, y otras que afectaban al régimen ulterior que había de existir entre España y estos países. Reclamaron el respeto de los Estatutos real y personal para los españoles en ellos residentes, el derecho de los habitantes de los territorios abandonados para optar por la ciudadanía del país que prefirieran y el de poseer y adquirir bienes de todas clases, respetándoseles además su propiedad; asimismo que los Estados Unidos respetaran todas las concesiones de obras públicas hechas por el Gobierno español, y se comprometieran á devolver á sus legítimos propietarios todas las cantidades depositadas en las cajas públicas en calidad de fianzas ó garantías. Fueron estas justas pretensiones desatendidas y rechazadas de los americanos; á poco leyó Mac-Kinley, conforme á la Constitución de la República, el Mensaje al Congreso federal el 5 de diciembre, haciendo en él la historia de la guerra, refiriendo sus orígenes y conclusión y ponderando la unidad de pensamiento y sentimiento que la lucha había llevado á todos los ciudadanos americanos, tópico que repitió después en numerosos discursos pronunciados en diferentes ciudades de la Unión. Entre los orígenes de la guerra no dejaba de hablar de la voladura del *Maine*, y afirmaba que se había debido á la explosión de una mina colocada exteriormente. Tan injusta afirmación disgustó mucho al Gobierno, que dió órdenes á los comisionados de París para que sobre ello pidieran ocasión y medio de comprobar la gratuidad del supuesto. Pocos días después reprodujo Montero Ríos sus anteriores reclamaciones, agregando la relativa al *Maine*; proponía que el Gobierno americano nombrara una Comisión compuesta de un técnico inglés, otro francés y otro americano; que el español nombrara otra formada de un inglés, un francés y un español, y ambas reunidas examinaran los hechos y los restos del *Maine*; caso de ser debida á una mina exterior, España pagaría los gastos de las Comisiones y enviaría además al puerto designado por el Presidente americano un buque de guerra que saludara con 21 cañonazos el pabellón de la Unión. En la sesión del 9 rechazaron nuevamente los americanos todas estas pretensiones, y Monteros Ríos entonces dió por terminada la conferencia, entregándoles un *Memorándum* en que puntualizaba los despojos que cometían al proceder así los americanos y protestaba de todas las arbitrariedades é injusticias.

En la sesión siguiente, del 10 de diciembre, los yankis presentaron un *Memorándum* contestación de verdadera importancia, porque da á entender el sentido que debe prevalecer en la aplicación del tratado de paz. Explicaban que no negaban á los súbditos residentes en los territorios cedidos, ó naturales de ellos, el derecho de escoger su ciudadanía; que los españoles que lo siguieran siendo tendrían perfecto derecho á disponer de todas cuantas propiedades tuvieran en estos territorios; en lo relativo á concesiones de obras públicas no podían conocer la extensión de la obligación que contraerían, por desconocer los hechos existentes, ni la extensión de las obligaciones y los contratos autorizados por la Administración española, pero no se negaban á reconocer aquellas cuya validez resultase de un atento examen; no habían entendido bien lo referente á devolución de depósitos y fianzas, porque habían estado siempre dispuestos á ordenar su devolución a sus legítimos dueños; y en lo referente al *Maine*, se veían obligados á rehuir toda discusión, obedeciendo á prácticas y precedentes recibidos general y constantemente en su país. El mismo día quedó firmado y sellado el tratado de paz, á que se puede llamar Tratado de París, cuyas cláusulas más importantes son:

España renuncia á la soberanía y á la propiedad de la isla de Cuba, que ocuparán los Estados Unidos, quienes se encargarán de proteger las vidas y haciendas de sus habitantes. También cede la isla de Puerto Rico y demás islas que poseía en el mar de las Antillas, la isla de Guam y el Archipiélago filipino, por el que pagarán los Estados Unidos una indemnización de 20 millones de dollars en el plazo de tres meses á contar desde que se canjeen las ratificaciones. Durante diez años los buques y mercaderías españolas serán admitidas en Filipinas en iguales condiciones que los americanos. Estos se encargarán de transportar á España, en cuanto se firme el tratado, los soldados prisioneros en Manila, devolviéndole sus armas. El plazo de evacuación para las Filipinas é isla de Guam se fijará por ambos Gobiernos. Los cañones de gran calibre emplazados en fortificaciones y costas permanecerán en su sitio durante un semestre, entablándose después negociaciones para la forma en que han de devolverse. Las autoridades norteamericanas pondrán en libertad los prisioneros españoles que estén en su poder y entablarán gestiones para la liberación de los que tengan los cubanos y filipinos. Ambos Estados renuncian á toda reclamación de daños y perjuicios formulada por particulares con motivo de la guerra. Pasan á ser dominio de los Estados Unidos los bienes de la Corona, no los que pertenezcan á Provincias, Municipios, establecimientos públicos y privados y Corporaciones civiles y eclesiásticas. Los españoles residentes en los territorios desmembrados conservarán la nacionalidad si se inscriben en un registro especial durante el plazo de un año; los que no se inscribiesen se entenderá que aceptan la nueva naturalización. El Congreso americano determinará los derechos civiles y la condición política de los habitantes de Puerto Rico y Filipinas, garantizando á todos el libre ejercicio de su religión. Las sentencias de tribunales españoles dictadas con anterioridad á la fecha del tratado y contra las cuales no se haya elevado recurso de apelación serán consideradas firmes y ejecutivas. Los pleitos pendientes de resolución se seguirán tramitando ante el tribunal que de ellos entienda ó el que le sustituya. Las sentencias en causas criminales pendientes del Tribunal Supremo serán ejecutadas por las autoridades americanas cuando sean definitivas. Respetarán la propiedad literaria, artística é industrial reconocida, siendo admitidas las obras literarias y artísticas en las Antillas y Filipinas durante diez años sin pago de derechos de aduanas. Las obligaciones aceptadas por los Estados Unidos respecto de la isla de Cuba sólo estarán vigentes durante la ocupación de la grande Antilla por las fuerzas norteamericanas, pero aconsejará al futuro Gobierno de Cuba que reconozca dichas obligaciones.

1899

El 1.º de enero, á las doce de la tarde, se arrió en el Morro la bandera de España, y el general Jiménez Castellanos, después de entregar la isla al general Brooke, se trasladó á Cienfuegos para dirigir el embarque de las últimas expediciones, habiendo embarcado él mismo á fines de enero y arribado el 20 de febrero á la Coruña. En el mismo mes de enero evacuaron nuestras tropas las Bisayas, quedando sólo las fuerzas de Manila y de Mindanao en lo que fué nuestro antiguo imperio colonial, cuyos únicos restos, Carolinas, Marianas y Palaos, se dijo que eran objeto de negociaciones para cederlas á Alemania. En poder de los filipinos quedaban más de 10.000 prisioneros, cuya lamentable suerte inspiraba grandes simpatías en la Península, y fué objeto de clamores y peticiones para que el Gobierno procurara su libertad. Encomendadas las gestiones á los americanos, que á ello se habían comprometido en el tratado de París, no dieron ningún resultado, y las prosiguió directamente el Gobierno; los prisioneros civiles y los militares enfermos é inútiles fueron libertados por acuerdo del Gobierno filipino el 23 de enero, día del santo del Rey, después que habían sido puestos también en libertad por nuestro Gobierno los deportados filipinos.



Castillo del Morro en la Habana.

Por la rendición de Santiago, la destrucción de la escuadra de Cervera y la rendición de Cavite y Manila se seguían sendos procesos militares. Produjo sensación grande que en el tercero se acordara á fines de enero la prisión preventiva del general Jáudenes; á fines de febrero se adoptó igual medida con el general Toral, y poco después con el almirante Montojo y el capitán de navío Sostoa, jefe este último del arsenal de Cavite. No se conocía, sin embargo, el resultado de las diligencias; sólo trascendió al público la encubierta acusación dirigida por el teniente general Pando al de igual categoría Linares al dar á conocer un cablegrama oportunamente dirigido á este último ordenándole la destrucción del muelle de Daiquiri, orden no cumplida. Por creerlas relacionadas con estos hechos, ó inspiradas tal vez en motivos políticos, fueron muy comentadas varias reuniones privadas de generales, que se ocupaban, según se dijo, de estudiar la organización más eficaz que convendría dar al ejército y las modificaciones del presupuesto de Guerra.

Había resuelto el Gobierno no convocar las Cortes hasta que hubiera sido aprobado el Tratado de paz en el Senado americano y mantener la suspensión de las garantías constitucionales hasta entonces, no obstante la opinión del ministro de la Gobernación. Estaba acordada la supresión del ministerio de Ultramar; tal vez por la interinidad en que se hallaban todos los asuntos hasta la aprobación del Tratado, sólo se suprimió el 70 por 100 del personal y 77 por 100 del material á principios de febrero, y pocos días después fué suprimido, creando una Comisión liquidadora bajo la inspección de Romero Girón, que pasó á ocupar el ministerio de Fomento. Por iniciativa del ministro de Estado se creó una Junta para favorecer el comercio de exportación, que había de componerse de veinticinco vocales elegidos por diferentes centros, presididos por el ministro de Estado. El ministro de Hacienda suprimió de Real orden la franquicia de harinas y cereales en los puertos de Canarias, habiendo producido gran excitación entre los perjudicados y temídose alteraciones del orden público; ocupábase de preparar los presupuestos, en los que se decía había de establecerse un impuesto sobre los azúcares y artículos coloniales, y en arbitrar recursos para hacer frente á las atenciones de la repatriación y á las demandas de pago de la Compañía Trasatlántica; á instancias repetidas de los contribuyentes habíase acordado la supresión de los recargos transitorios y de guerra para 1.º de abril. Las excitaciones de la opinión para que el Gobierno procediera con firmeza en el asunto de las quintas de Murcia, aprobando cuanto había hecho la Comisaría regia, fueron atendidas, y se ordenó la revisión de innumerables expedientes y que se pasara el tanto de culpa á los tribunales. Las denuncias de escandalosos abusos cometidos en la Diputación provincial de Madrid dieron origen á que nombrara el Gobierno una Comisión que hiciera una amplia información y propusiera la resolución procedente.

El 15 de febrero se reunió en Zaragoza la Asamblea de Cámaras agrícolas y elementos productores, convocada por la Cámara agrícola del Alto Aragón, celebrándose varias sesiones, hasta que terminó el día 20. Se discutió si, para pesar los elementos productores en la política interior, debían formar un partido ó una liga, y se acordó que se constituiría una Liga nacional de Productores, y un Directorio compuesto de tres individuos, bajo la presidencia de D. Joaquín Costa, para determinar lo procedente en adelante, según la conducta de los Gobiernos. De esta suerte se iniciaba una agrupación poderosa de fuertes elementos productores.

El Gobierno decidió el mismo día 6, en que el Senado americano ratificó el Tratado de paz, convocar las Cortes para el día 20 del mismo mes de febrero, y acordó el restablecimiento de las garantías constitucionales. Quiso Sagasta saber si las minorías retraídas acudirían al Parlamento, y celebró para ello conferencias con los jefes respectivos: los republicanos resolvieron acudir para pedir la reunión de Cortes Constituyentes que resolvieran la difícil situación de la patria, y los carlistas recibieron orden de D. Carlos de que se abstuvieran. Preocupaba al Gobierno la escasa mayoría con que contaba en el Senado, donde la unión de las minorías podría fácilmente derrotarle, máxime con la inteligencia de gamacistas y silvelistas. Todavía se anunció un nuevo contratiempo para el Gobierno con la dimisión de la presidencia del Senado, presentada por Montero Ríos para defender con libertad su gestión en París y atribuída á deseos de sumarse con Gamazo; sin embargo, el Gobierno se negó á admitirle la dimisión y quedó con ello terminado el asunto.

Los conservadores mostrábanse esperanzados de conseguir el poder. A principios de año predicó Silvela en el Círculo Conservador su programa, después de la unión con Polavieja, cuya actitud nebulosa parecía fijada definitivamente en ser

un fiel aliado. Ese programa fué objeto de acerbas y fundadas censuras por parte del gran Castelar, que en un artículo publicado por *El Liberal* lo calificó de programa revolucionario, porque la violenta reacción mansa que iniciaba habría de dar alientos á los revolucionarios, y por el vaticanismo y el regionalismo que disfrazaba Silvela en su frase favorita de diversificar la tutela del Estado. La dura crítica de Castelar halló eco en ciertas clases, que se propusieron hacer en su honor una fracasada manifestación. Repugnaba á la vez á los liberales la subida más ó menos probable de los conservadores; se anunció una concentración democrática de los elementos de Canalejas, Romero Robledo, Weyler y tal vez algunos republicanos; Castelar mismo era partidario de esta tendencia, pero no prosperó, y en ocasiones fué resueltamente negada por Sagasta.

Reuniéronse por fin las Cortes el 20 de febrero, y se presentó en el Senado un proyecto de ley declarando comprendidas las Filipinas en la cesión hecha anteriormente por las Cortes. La verdadera importancia gubernamental de esta brevísima reunión estuvo en la Alta Cámara, donde además de ese proyecto se aprobó otro eximiendo de responsabilidad al Gobierno por el uso que había hecho de las autorizaciones para la guerra. El conde de las Almenas reprodujo sus descarnadas acusaciones por los hechos de la guerra, atacando ahora al general Linares, verdadero autor y responsable del desastre de Santiago, y pidiendo que se depuraran las responsabilidades. Llegó á preocupar al Gobierno este debate, que ponía de relieve grandes deficiencias, pero que daba pábulo á lamentables discordias. En el Congreso se volvió sobre la guerra al discutirse una proposición de los conservadores lamentando que el gobierno no recogiera las enseñanzas de la historia; interpeló al Gobierno Canalejas sobre los proyectos que tenía respecto á las Deudas coloniales, habiéndose inclinado el ministro de Hacienda á soluciones de equidad que permitieran alguna esperanza á los tenedores, y se discutió la proposición presentada por los republicanos. Pedíase en ella que se acordara la reunión de Cortes Constituyentes; en su apoyo, Salmerón atacó al Gobierno por haber ido á la guerra; Silvela por no haber abandonado la isla, y defendió de paso su programa de los ataques de Castelar; Moret defendió la conducta del Gobierno en un brillante discurso; Gamazo le atacó rudamente, calificando su misión de albaceazgo, refiriendo por qué se separó y exponiendo un plan de reformas. Pero fué grande la impresión que produjo el discurso que en el mismo debate pronunció el diputado republicano independiente Sol y Ortega. El país, decía, está divorciado de los políticos, del Ejército y de la Marina: de estos dos últimos porque había visto los repatriados que parecían fetos, demostrando privaciones y hambre, no del sitio, sino de toda la campaña, mientras venían los oficiales buenos y sanos, y bajaban los cambios al llegar cada buque por la gran cantidad de oro que se imponía en los Bancos; y de los políticos, porque creía que no se atrevían á decir la verdad por temor los unos á los otros. Se le pidieron pruebas y contestó que la misión del diputado no era convertirse en denunciador, sino exponer lealmente su opinión y la del país; Martínez Campos recogió las consecuencias del famoso discurso, presentando en el Senado una proposición para que se nombrara una Comisión que depurara las responsabilidades de las campañas, que no tuvo resultado por el pronto término de las sesiones. Pero en el Congreso, los diputados militares lo entendieron como un ataque al ejército y quisieron nada menos que conocer la opinión de todos los hombres políticos para saber á qué atenerse, pero no tuvo otras consecuencias ante la intervención aplaudida de Romero Robledo, que claramente expuso el error de una actitud que parecía sediciosa.

Ya en la reunión de secciones, para elegir la Comisión que había de dictaminar en el primer proyecto presentado al Senado, estuvo el Gobierno á punto de ser derrotado. Preveíase la posibilidad de la derrota. En el Congreso presentó Romero una proposición, pidiendo que se dejara á la historia la crítica de lo pasado y se pensara en una política seria y digna, que restableciera nuestras fuerzas. Anunciábase que al exponer el programa para el porvenir el Gobierno lo haría suyo y públicamente ingresaría Romero en el partido liberal para impedir la subida de los conservadores. El mismo día 28 de febrero se discutió en el Senado el dictamen de las minorías sobre el proyecto de ley declarando incluídas las Islas Filipinas en la cesión de territorios; puesto á votación fué rechazado por 121 votos contra 117, y en vista de tal resultado se suspendió la sesión en el Congreso sin que Sagasta contestara á Romero Robledo.

Inmediatamente después de la votación se reunió el Gobierno, y examinada la situación acordó que para seguir gobernando debía disolver la parte electiva del Senado, medida que no adoptó por falta de precedentes, ó disolver las Cortes. Por ello al día siguiente planteó Sagasta la crisis á la Reina, presentando la dimisión de todo el Gobierno. Empezaron las acostumbradas consultas, que fueron muy numerosas, habiendo acudido á Palacio Romero Robledo y el duque de Tetuán. Los conservadores entretanto se preparaban; quisieron obtener el concurso de los amigos del duque de Tetuán, sin que lo lograran; Silvela publicó en *El Tiempo* un artículo exponiendo nuevamente su programa. Por algún tiempo se creyó en la continuación de los liberales con la disolución de las Cortes, pero duraron poco estas esperanzas. Quería la Reina Regente una situación liberal intermedia ó la continuación de Sagasta, con la promesa de que las minorías le apoyarían; ante su negativa terminante llamó María Cristina á sus consejos á los conservadores de Silvela y Polavieja.

El mismo día 3 de marzo formó Silvela Ministerio, encargándose de la Presidencia y Estado; Guerra, Polavieja; Gracia y Justicia, Durán y Bas; Hacienda, Villaverde; Marina, Cámara, sustituído días después por Gómez Imaz; Gobernación, Dato, y Fomento, Marqués de Pidal, encargándose al Ministro de Hacienda el despacho de los asuntos de Ultramar. La caída de Sagasta produjo gran disgusto en los elementos liberales, que miraban con recelo la significación del nuevo Gobierno, poco favorable á la libertad; pero en el país se tenía confianza en que el cambio sería favorable, y fué acogido con benévolo respeto.

Fueron inmediatamente suspendidas las sesiones de Cortes y sometido á la firma de la Reina la ratificación del Tratado de paz con los Estados Unidos. Los nombramientos de alto personal fueron rápidamente hechos, produciendo, como es consiguiente, rozamientos entre amigos de unos y de otros, especialmente de Silvela y Polavieja; la designación de Alcalde de Barcelona fué lo que mayor lucha produjo entre unos y otros, habiendo sido al fin nombrado el doctor Robert, persona de notoria filiación regionalista.

Suprimió el nuevo Gobierno por Real decreto

para lo sucesivo las cesantías de los Ministros, y poco después renunciaron á las suyas los señores Canalejas, Maura y Gamazo. La Comisión de las Cámaras de Comercio pidió el establecimiento de las reformas por ellas pedidas, y que se atendieran sus aspiraciones: fueron muy bien acogidas por el Presidente sus peticiones, y por él alabada la obra de las Cámaras. Multitud de reformas se pidieron al nuevo Gobierno, pero éste se limitó á reformar el Consejo de Estado, suprimiendo los Consejeros para que quedaran sólo los Presidentes de sección, y á dictar á mediados de mayo un Real decreto sobre las Comisiones provinciales, restringiendo principalmente el devengo de dietas, y aun cuando se habló de otras reformas, entre ellas la del Tribunal de Cuentas é Intervención de Hacienda y un proyecto de ley de incompatibilidades, fueron aplazadas para las tareas de las Cortes.



FRANCISCO SILVELA.

A mediados de marzo se acordó proceder á las elecciones de nuevas Cortes y disolver las liberales, señalando el día 16 de abril para la elección de Diputados y el 30 para la de Senadores; las senadurías que antes correspondían á las perdidas provincias ultramarinas fueron distribuídas entre las de la Península; cada una debía elegir tres Senadores, y Barcelona, Valencia y Madrid una más del número actual entonces. Con el breve intervalo transcurrido entre la subida del Gobierno y la convocatoria de las Cortes quería el Presidente dar á entender sus propósitos de no utilizar ningún recurso de gobierno que violentara el cuerpo electoral y que fueran sinceras las elecciones. Las Cortes fueron convocadas para el 2 de junio, aplazando su apertura para dar tiempo á preparar los presupuestos y proyectos adicionales para el arreglo de la Hacienda, sobre lo cual guardó así el ministro de este departamento como el Gobierno todo una impenetrable reserva, con objeto de evitar el agio en la Bolsa.

Acordó el nuevo Ministerio que el general Ríos activara cuanto fuera posible la libertad de los prisioneros de Aguinaldo, y excitó al Arzobispo de Manila para que hiciera cuantos esfuerzos estuvieran á su alcance con igual objeto. El general americano Otis se opuso á que se entablaran tratos directos por Ríos con Aguinaldo por causa de la guerra yanki-tagala; esta medida imposibilitaba la libertad, y se acudió á la vía diplomática para que otras potencias interpusieran sus consejos y buenos oficios, al mismo tiempo que Polavieja, en nombre de la Cruz Roja española, se dirigió á la internacional de Ginebra, que nada pudo hacer. Muchas excitaciones recibía y recibió constantemente el Gobierno para que cuanto antes se lograra la libertad, pero cuantos medios puso en planta no dieron resultado; á fines de mayo, una vez restablecidas nuestras relaciones diplomáticas con los Estados Unidos, que habían nombrado ministro plenipotenciario en Madrid á Mr. Storer, y aceptado por nuestro representante en Washington al duque de los Arcos, con la anuencia y auxilio de las autoridades americanas, entabló negociaciones directas con Aguinaldo. En abril quedaron evacuadas las Filipinas, habiéndose aplazado la de Zamboanga y Joló hasta que las fuerzas americanas pudieran ocuparlas; á mediados de mayo atacaron la plaza los zamboangueños, porque el general Montero, gobernador, se negó á entregarles las armas que ellos reclamaban. Ordenó el Gobierno la repatriación de esas fuerzas; entretanto se sostuvieron algunos combates en que tuvimos sensibles pérdidas, entre ellas la del general Montero; evacuaron aquellos territorios á fines de mayo, quedando solo el destacamento de Baler, todavía en lucha con los tagalos y sin rendirse ni querer abandonar la plaza, á pesar de las terminantes órdenes del Gobierno, que ellos entendían eran amaños de sus sitiadores.

Los repatriados de Cuba, cuyos haberes no habían sido satisfechos, habían venido desde fines de enero reclamando su pago. En Madrid, Barcelona, Valencia y Valladolid, y en cuantas poblaciones había repatriados, celebraron *meetings* y manifestaciones á principios de marzo. Entendió justa el Gobierno su pretensión, y para resolverla, á propuesta del Ministro de la Guerra, se acordó activar cuanto fuera posible la liquidación de sus haberes, y á los que no quisieron aguardar la liquidación, necesariamente lenta, concedió por Real decreto fecha 16 de marzo el derecho á optar por el percibo como finiquito de 5 pesetas por cada mes de campaña, para lo cual arbitró recursos mediante préstamo hecho por algunas entidades bancarias. No pareció justa la solución, y hubo todavía *meetings*, reclamaciones y manifestaciones; pero el Gobierno, resuelto á que quedara cortado definitivamente el asunto, amenazó con el mayor rigor á cuantos pretendieran perturbar el orden y promover manifestaciones. Acordó asimismo por Real decreto de 5 de abril que en adelante las clases pasivas de Ultramar percibieran sus derechos con sujeción estricta á las disposiciones de las clases pasivas de la Península y con iguales tipos; adoptó medidas á favor de las excedentes de Ultramar y acordó el pago del cupón de las Cubas y Filipinas, sin que esto prejuzgara la solución definitiva, aunque se sabía públicamente que el Gobierno reconocería las deudas. Ratificado el Tratado y canjeadas las ratificaciones en Washington, puso el Gobierno de la Unión á disposición del nuestro los 20 millones de dollars estipulados, los cuales, negociados con el Banco, se destinaron á recoger pagarés del Tesoro

El Gobierno anterior había prometido suprimir desde abril los recargos de guerra, é igual petición hicieron á Silvela los gremios y el Círculo mercantil de Madrid; mas atento este Gabinete á no disminuir los ingresos, á fin de salvar la solvencia del Estado, no accedió á esta petición.

Había tenido empeño Silvela en recabar el apoyo del duque de Tetuán, y aun su incorporación al partido, pero sólo pudo lograr que los llamados Caballeros del Santo Sepulcro se mantuvieran en una espectativa benévola, no regateando su apoyo para cuantas medidas de gobierno necesitara el poder. Próximas las elecciones, concertaron una inteligencia electoral que favoreciera á ambos; cuando hubo que designar representante de España en la Conferencia de El Haya fué elegido el duque de Tetuán; declaró luego éste que si las disidencias de Polavieja con Silvela dieran lugar á la salida del ministro de la Guerra, no tendría inconveniente él en desempeñar una cartera, pero no llegó á unirse con los que ocu-

paban el poder. Los liberales, por boca de Sagasta, declararon que había que dar tiempo al ruego del Gobierno; no se llevó á la práctica la idea de una concentración liberal para ir á las elecciones. Nada, pues, hizo este partido para alentar la especie de que el nuevo Gobierno tenía marcada tendencia reaccionaria con la presencia de Durán y Bas, Polavieja y el marqués de Pidal; el integrismo que había apoyado á Polavieja dió señales de vida; Nocedal hizo un viaje de propaganda por toda Andalucía; en Salamanca, católicos intransigentes pidieron la condena episcopal de la prensa liberal, y fué contradicha la autoridad de algún obispo que ordenaba la sumisión á las autoridades. Estos hechos, denunciados como revelación de la tendencia reaccionaria por la prensa avanzada, no tuvieron por entonces otras consecuencias. Los republicanos no estuvieron de acuerdo: muchos acordaron el retraimiento electoral, y los carlistas no se avinieron sobre si debían acudir á los comicios; algunos presentaron sus candidaturas; otros, cuyo triunfo se creía seguro, las retiraron, y algunos lucharon, habiendo pactado en Guipúzcoa una coalición con los integristas.

La elección de diputados se verificó el día anunciado; en él y en el del escrutinio hubo, como de ordinario, incidentes que en algunas partes, como en Cúllar-Baza, ocasionaron muertes; pero no hubo grandes ni graves protestas; Silvela pudo decir á la Reina que habían sido un adelanto en nuestras costumbres políticas. El Gobierno obtuvo una numerosa mayoría, y crecidas minorías los liberales y los gamacistas. Romero Robledo sólo sacó tres diputados; amargamente se quejó á la Reina, en una conferencia que se hizo pública, de la saña con que se le había combatido, y de que parecía que el Gobierno quería forzarlo á ponerse enfrente de la Monarquía. La elección de senadores dió una nutrida mayoría al Presidente del Consejo.

La Comisión permanente de las Cámaras de Comercio vió con disgusto la oposición hecha á su único miembro que presentó su candidatura para diputado, y la tardanza de Silvela para realizar lo prometido le hizo declarar que no tenía confianza en sus promesas, actitud que fué de más franca oposición luego que se conocieron los presupuestos. Contra su pretensión resolvió el Consejo de Ministros no aplazar las elecciones municipales, que fueron anunciadas para el día 14; en algunas poblaciones como Cádiz, Sevilla, Málaga, Toledo y Madrid, accediendo á invitaciones del Gobierno, intervinieron eficazmente en ellas para impedir los abusos del caciquismo político. A mediados de abril publicó la Liga nacional de Productores un manifiesto, extenso como todos los suyos, exponiendo la situación de España y los medios detalladísimos que deberían ponerse en planta, constituyendo un verdadero programa, tal vez demasiado circunstanciado.

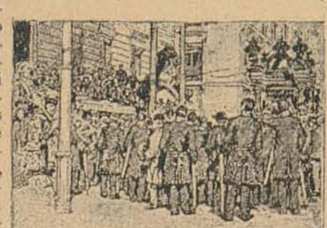
Francas y rudas acusaciones hechas por el *Capitán Verdades* sobre sucesos ocurridos en las campañas de Cuba y Filipinas pusieron de relieve muchos abusos de ciertos militares. Formáronse por virtud de las tales denuncias Tribunales de honor en diferentes cuerpos militares, habiendo sido expulsados del ejército el general de división Sr. Fernández Tejeiro, el teniente coronel Sr. Zamora y varios oficiales y algún jefe de Administración militar. Más tarde fué conocido cierto folleto, publicado en la Habana, denunciando hechos escandalosos cometidos por determinados militares; algunos de los acusados pidieron que se abriera una información, pero nada se hizo.

Algunos periódicos secundaron la activa campaña que para conseguir la revisión del proceso de Montjuich seguían los republicanos y socialistas; al cabo el Gobierno acordó que se abriese una información sobre lo ocurrido para depurar si procedía la revisión, pero encomendando la revisión á la jurisdicción militar y á las mismas autoridades á quienes se acusaba de ser autores de las torturas.

Preparaba el Gobierno los presupuestos, estudiando en Consejo departamento por departamento. El ministro de la Guerra organizó de nuevo el ejército, volviendo á las divisiones permanentes y á las antiguas Capitanías generales, creó los batallones alpinos y fué duramente atacado por los dispendiosos cambios de tropas de unas á otras guarniciones. Al mismo tiempo pensó fortificar nuestras costas instituyendo una Junta de defensas del reino, que pronto adelantó mucho en sus trabajos. El ministro de Marina dispuso la amortización del cincuenta por ciento de las vacantes que ocurrieran, como había hecho en el ejército el ministro liberal Sr. Correa, y emprendió un viaje á todos los arsenales para darse cuenta de su estado. El de Fomento, duramente censurado por supuestas ó reales polacadas en la provisión de cátedras, lo fué más todavía con motivo de una reforma del plan de segunda enseñanza, plagado de cursos de latín y religión, publicado pocos días antes de abrirse las Cortes.

El ministro de Hacienda, que guardaba gran reserva sobre los futuros presupuestos, ordenó el cierre del estampillado de exterior en las delegaciones de Hacienda del extranjero, y suspensión de las amortizaciones de todas las deudas á fines de mayo, para que su celebración no prejuzgara lo que en definitivo resolvieran las Cortes.

El 5 de mayo fué entregado á Castelar un mensaje con más de 100.000 firmas, que le fué dirigido el año anterior con motivo de su enfermedad. Al recibirlo pronunció el gran orador su último discurso, anunciando que si se había retirado de la política volvía ahora porque veía amenazadas las libertades conquistadas. Hay, decía, manifiesta y alta decisión de sobreponer á todo el misterio, improvisando en estufas palaciegas á gobernantes con aire de dictadores, recluídos en su ministerio como en un palacio encantado, y entregada la enseñanza á tendencias francamente ultramontanas.



Entierro de Castelar.

Consideraba estos tiempos muy parecidos á los que precedieron á la revolución de septiembre, y volvía á la política para predicar una concentración democrática eminentemente conservadora y atenta á la realidad. Grande fué el efecto que produjeron estas declaraciones tanto en España como en el extranjero. A poco moría en San Pedro del Pinatar (Murcia) el eminente tribuno.

La muerte de D. Emilio Castelar fué universal-

Fig. 71.
Quien canta sus males espanta.

mente sentida. Su cadáver, transportado á Madrid, fué velado en el Congreso, en cuyo vestíbulo se dispuso la capilla ardiente; no quiso el Gobierno que se tributaran honores militares al gran tribuno á pesar de las excitaciones de la prensa, que recordaba cómo un Gobierno republicano se los había tributado al monárquico Ríos Rosas; se limitó á declarar de cuenta del Estado los gastos del entierro y un funeral que se celebró en San Francisco el Grande. Tal conducta fué duramente censurada; el ministro de la Guerra prohibió á generales, jefes y oficiales que asistieran de gala al entierro, orden desobedecida por los capitanes generales. Todo ello fué causa de ruidosas protestas y gritos subversivos que hubo en el magnífico acto del sepelio.

El retraimiento de muchos carlistas y sus ocultos manejos hizo creer que meditaban un levantamiento; el solicitado cambio de propiedad de su órgano en la prensa *El Correo Español*, que habría de ser propiedad de un inglés, y el descubrimiento de un depósito de armas en Sardañola, próximo á Sabadell, y más tarde la detención en Arcachón de un yate cargado de armas, dió cuerpo á estos temores, que por fortuna no pasaron de ahí.

El 31 de mayo se reunieron las mayorías, exponiendo el Sr. Silvela en un breve discurso las contrariedades grandes que habían de sufrir en su misión, y que por ello había recabado el concurso de todas las fuerzas nacionales. Produjo impresión de desaliento la falta de fe y de firmeza del Presidente, y fué comentada la brevedad del discurso del Sr. Pidal al dar las gracias por su designación para la presidencia del Congreso. Al día siguiente se reunió la minoría liberal, ante la que expuso el Sr. Sagasta cómo por una disidencia había caído el gobierno liberal y cuál era la tendencia que debía inspirar los actos del partido, procurando el fomento de las riquezas y la reconstitución de las fuerzas nacionales. Habíase separado del partido el general López Domínguez, á quien se suponía inclinado á Gamazo, aun cuando por entonces se limitó á declararse desligado de los compromisos de su partido.

El día 2 se celebró la sesión inaugural en el Congreso. Por el Mensaje se hizo público que el gobierno liberal anterior había concertado con el de Alemania la cesión de las Carolinas, Marianas y Palaos mediante una indemnización de veinticinco millones de pesetas; produjo el anuncio general sorpresa, pero fué reconocido razonable y no promovió protesta alguna. La escasa votación obtenida por el Presidente Sr. Pidal fué considerada como motivo de disgusto entre este hombre público, bastante apartado de la marcha del Gabinete, y el Sr. Silvela. Otro asunto vino á enfriar estas relaciones. El diputado republicano Sr. Morayta fué acusado en el Congreso por algunos de la mayoría é independientes de haber sido el fautor de la masonería en Filipinas, y haber originado y hecho posible con ella la rebelión tagala. La mayor parte de los diputados de oposición entendió que esta campaña era un arma esgrimida contra las creencias religiosas del Sr. Morayta, y se opusieron á la no admisión, propuesta por los acusadores. El Gobierno, por boca de su Presidente, declaró que sobre el asunto dejaba absoluta libertad á la mayoría, absteniéndose él de resolver, á pesar de cuantas solicitaciones se le hicieron para ello. Habiéndose abstenido en la votación la mayoría y las minorías, no hubo suficiente número para la votación; al día siguiente fué admitido en votación ordinaria, pero se promovió un fuerte escándalo, porque se quejaron algunos diputados de que no se hubiera celebrado votación nominal según ellos habían pedido oportunamente. A Pidal le parecía que debía haber sido más decisiva la actitud de Silvela: de igual opinión era Polavieja, mientras que en cierta parte de la opinión habían exacerbado antagonismos religiosos la pretendida expulsión.

Para que pudiera ser aprobado por el Parlamento alemán el Convenio de cesión después que lo hubieran autorizado las Cortes españolas se aceleró la constitución del Congreso. El proyecto de ley fué aprobado en el Senado, con la única protesta del senador carlista D. Cruz Ochoa, que manifestó que ninguna ventaja podía compensar la vergüenza de la cesión, y poco después en el Congreso. Aprobado por Alemania, verificó ésta el pago de los veinticinco millones de pesetas y se ordenó la repatriación de cuantas fuerzas guarnecían aquel Archipiélago. La discusión del mensaje en el Senado dió lugar á duros ataques dirigidos al gobierno y algunos generales por el conde de las Almenas, que descarnadamente comparó los resultados de las últimas campañas con el enorme número de recompensas concedidas, nada menos que 227.148.

En la sesión del día 17 dió á conocer el ministro de Hacienda en el Congreso los presupuestos, en que se hacía el resumen de los gastos de las guerras, que con la carga de las deudas coloniales aumentaban la deuda del Estado en tres mil millones. Calculaba los gastos en 937.178.133 pesetas, y los ingresos del presupuesto presentado en 937.930.415 pesetas. El problema de la Deuda quedaba resuelto suprimiendo las amortizaciones de todas las deudas, bonificando los intereses de algunas de ellas como compensación de la suspensión de amortización en un tanto por ciento variable. Pedía autorización para contratar un empréstito de 1.300 millones para amortización de deuda flotante, y proponía la reducción de la facultad de emisión del Banco á 2.000 millones. Creaba nuevos impuestos: el de utilidades, que había de gravar también los intereses de los valores públicos; sobre la sal, azúcar, alcoholes, transportes por mar y por tierra, y aumentaba los tipos de imposición de las restantes, á excepción de la contribución territorial sobre fincas rústicas. Acompañaba á los presupuestos un proyecto de ley modificando la liquidación de las clases pasivas.

Apenas se difundió el conocimiento del proyecto de presupuestos se manifestó una oposición decidida á la crecida tributación que se exigía y á los aumentos de gastos en casi todos los departamentos ministeriales. En toda España fué general la oposición y la protesta; en Zaragoza, y especialmente en Granada, fué bastante más popular y manifiesta, porque entendían que el impuesto sobre el azúcar mataría esta industria. Cámaras de Comercio, banqueros y productores dirigieron protestas é hicieron reclamaciones. La Comisión de las Cámaras de Comercio, después de estudiarlos, resolvió elevar á las Cortes una exposición protestando del aumento de los gastos y de que no se hubieran hecho todas las economías exigidas por la opinión, y acordó como señal de que no estaban dispuestos á pagar los nuevos impuestos, si llegaban á aprobarse los presupuestos, un cierre general de tiendas. La Liga Nacional de Productores publicó un manifiesto consultando á las entidades que la formaban si entendían conveniente la reunión de una Asamblea que estudiara los presupuestos y acordara la conducta que debía seguirse. Fracasada esta idea, aconsejó después que no se pagaran los impuestos, oponiendo

una resistencia pasiva si llegaba á ser ley el nuevo presupuesto.

El día 26 entregó la Comisión permanente de las Cámaras su protesta á los Presidentes del Congreso y del Senado. En toda España se cerraron todas las tiendas una hora. En algunos puntos hubo serios desórdenes, en Sevilla, Valencia, Granada, Murcia y Zaragoza especialmente. En este último punto las masas quisieron arrojar al Ebro la espada que Polavieja había depositado ante la imagen del Pilar; apedrearon al Gobernador, se declaró la ciudad en estado de sitio y hubo descargas y choques de la tropa con el paisanaje, resultando varios muertos. La gravedad de estos acontecimientos y la oposición constante y viva á los presupuestos hizo temer serios trastornos. Interpelado el Gobierno en el Senado sobre los últimos sucesos, declaró Silvela que no estaba dispuesto á tolerar que entidad alguna, fuera de las Cortes, le concediera ó negara recursos de gobierno, y votados, para obtenerlos emplearía todos los recursos de la ley, las fuerzas del ejército y todos los resortes del poder.

Los militares dieron á entender su disgusto por el proyecto de ley de clases pasivas, y hallaron un valedor en Polavieja, que, á preguntas del general Weyler, declaró en el Senado que no estaba conforme con ese proyecto del ministro de Hacienda; esta diferencia fué muy comentada. También lo fueron las declaraciones que en el Senado y en el Congreso hizo el Sr. Durán y Bas en sentido francamente regionalista y que alarmaron á los liberales.

Quería el Gobierno el rápido estudio y aprobación de los presupuestos, para que empezaran á regir en 1.º de julio, y declaró Silvela que no podía terminar el período legislativo sin aprobar los presupuestos, pero no pudo conseguirlo por el estudio detenido que querían hacer las minorías y la Comisión de presupuestos. Encima ya el comienzo del año económico, trató con las minorías para que se le concediera autorización para implantar por decreto é interinamente los nuevos impuestos, es decir, todo el presupuesto de ingresos, hasta la aprobación total del proyecto. Tampoco accedieron las minorías, que sólo le autorizaron para aplicar al próximo cupón el impuesto de utilidades, y en virtud de esto se declaró el día 30 de junio vigentes los presupuestos del año 1898-99, sin los impuestos de guerra.

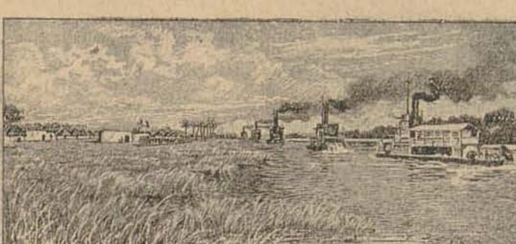
Año extranjero.

1898

Pasó desapercibida la visita del jedive de Egipto á París á fines de julio y las fiestas del 14; el asunto Dreyfus vuelve á aparecer con la prisión del coronel Picquart, acusado de haber falsificado algunos documentos del proceso, y la fuga de Zola, condenado por el Tribunal y exonerado de la Legión de Honor. La campaña de la prensa determinó una investigación realizada de orden del ministro de la Guerra, y como resultado se comprobó que una pieza del proceso había sido falsificada, confesándose autor de esta falsificación el coronel Henry; encerrado en Mont-Valerien, apareció muerto al siguiente día. El documento falsificado había tenido gran parte en la condena de Dreyfus; se creyó inmediata la revisión, pero Mr. Cavaignac se opuso á ella frente al ministerio Brisson y se vió obligado á dimitir; nombrado Ministro de la Guerra Zurlinden, al tratarse de la revisión, á que se inclinaba Brisson, dimitió también el 17, sustituyéndole el general Chanoine. Estos hechos, y la declaración de Picquart ante el Tribunal civil de que si aparecía muerto sería porque habría sido asesinado, que hizo sospechar sobre la muerte de Henry,


El coronel Henry.

produjeron gran excitación en toda Francia; al cabo el ministro de Justicia, por acuerdo del Gobierno, nombró una Comisión que estudiara si debía pedirse la revisión, y al votar resultó empate, pero el Gobierno acordó la revisión y que pasara el asunto al Tribunal de Casación en 26 de septiembre. En los partidarios exagerados del ejército causó muy mal efecto este acuerdo; hubo reuniones de protesta, y convertida la cuestión en una lucha entre el poder civil y el militar, contrario á la revisión, se habló de una conjura militar bonapartista, que no existió, y al presentarse en 25 de octubre á las Cámaras el gabinete Brisson, en plena sesión de la de los diputados dimitió el ministro de la Guerra y fué derrotado Brisson. El Tribunal de Casación en 29 del mismo mes acordó, de conformidad con el ponente, que se realizara una información supletoria para depurar los hechos, que comenzó en noviembre, y el 15 dió por resultado una providencia ordenando se notificara á Dreyfus había sido admitida la revisión y presentara las pruebas en su favor. Encargado Dupuy de formar Ministerio, constituyó á fines de octubre un Gobierno de concentración, cuyo programa era el mantenimiento del orden para el éxito de la Exposición de 1900. La Reina de España confirió el Toisón de Oro á Félix Faure, y la ceremonia de la imposición se celebró el 17 de noviembre.


Llegada de la flotilla angloegipcia delante de Fashoda.

El 28 de agosto causó gran emoción la circular dirigida por el Czar á todas las potencias para el desarme europeo, porque el ideal de todos los

Figs. 72 y 73.

pueblos, decía el conde Muravieff, es disminuir los gastos militares; la acogida no fué satisfactoria en Alemania, donde el kaiser pronunció en septiembre un discurso diciendo que la mejor garantía de paz era un ejército firme; en Inglaterra se creyó inútil, y en Francia se comprendió que equivalía al reconocimiento del despojo de Alsacia y Lorena, pero sí por las demás potencias.

Inglaterra es el eje de la política internacional. Reanudada la campaña de Egipto al mando del Sirdar Kitchener contra los derviches, después de numerosos combates, derrotó completamente al Mahdi el 5 de septiembre en Omdurman, y al día siguiente se apoderó de Jartum. Tuvo mucha resonancia esta victoria en el mundo; el deseo de Inglaterra era extender el dominio de Egipto hasta las fuentes del Nilo para unirlo así con las colonias del Africa del Sur. Se hizo público entonces que hacía muchos meses había ocupado en ese camino á Fashoda una expedición francesa al mando del comandante Marchand, y que pretendía Francia unir á sus posesiones del alto Ubangui la antigua provincia egipcia de Bahr-el Gazel, hasta Fashoda, dominada ahora por los derviches. Se temió que el viaje del Sirdar á Fashoda, donde se izó la bandera egipcia, produjera una lucha de las fuerzas anglo-egipcias con los 150 hombres de Marchand, pero no sucedió así; iniciadas negociaciones diplomáticas, no dieron resultado. Inglaterra no estaba dispuesta á ceder en un ápice ni á hacer concesión ninguna á Francia, y como la cuestión pareciera insoluble, á fines de



ENTRADA DE GUILLERMO II EN JERUSALEM.



FUNERALES DE LA EMPERATRIZ DE AUSTRIA EN VIENA.

octubre se temió fundadamente una guerra entre ambas naciones. De una parte y de otra se hicieron aprestos rápidos. Inglaterra movilizó su escuadra de reserva, y cuando la situación era más crítica cedió Francia, no dispuesta á una guerra que parecían desear los ingleses. Al fin á principios de noviembre hubo de ceder Francia, ordenando la retirada de Marchand. En el discurso de 9 de noviembre en el Guild-Hall, al tomar posesión el *Lord-maire*, declaró Salisbury que la Gran Bretaña defendería sus derechos, que no intentaba proclamar el protectorado sobre Egipto pero que tenía el deseo de dejar incólume su imperio colonial, y para ello contaba con fuerzas suficientes. Francia entretanto concluyó un tratado comercial con Italia, hecho público á fines de noviembre, para separar á esta potencia de Inglaterra.

La misma actitud defensiva adoptó Inglaterra en China, donde una intriga palaciega, mediado septiembre, logró la anulación del Emperador, partidario de poner el Imperio en la corriente de la civilización europea, y entregó el poder á su madre la Emperatriz viuda, partidaria de la influencia moscovita. Por la excitación grande de los indígenas contra los europeos y fundados temores de atropellos fueron tropas europeas á proteger las legaciones de Pekín; se temió que la alianza anglo-americana, tenida por un hecho durante y después de nuestra guerra con los Estados Unidos, y ciertamente muy deseada de Inglaterra, sirviera á ésta para dar en China un golpe de mano, pero las concentraciones de fuerzas navales europeas en los puertos chinos alejó todo temor.

Contra los deseos de Turquía fué resuelta al cabo la cuestión de Creta, estableciendo las potencias la autonomía gradualmente; al encargarse la mayoría cristiana de la recaudación de los impuesto se sublevaron el 4 de septiembre los musulmanes, dominados por los ingleses, que bombardearon á Candía; por fin, impuesta la evacuación de las tropas turcas, se llevó á término en noviembre.

La muerte de Bismark produjo gran sensación en Alemania. A principios de septiembre se hizo público el acuerdo anglo-alemán para resolución de las cuestiones comunes de Africa y Oriente, apareciendo así muy dudosa y casi inclinada á Inglaterra Alemania. El kaiser realizó en octubre su anunciado viaje á Palestina, del 18 al 22 permaneció en Constantinopla en gran amistad con el Sultán y hasta principios del mes siguiente permaneció en Tierra Santa: viaje que encubría el deseo de tener el protectorado de los cristianos en Oriente, contrariado por los del Papa, favorable á que los tuviera Francia, y que por haberlos hecho públicos en una alocución dirigida á los peregrinos franceses, produjeron una ruptura diplomática de Alemania y el Vaticano, aunque por poco tiempo.



PUNZÓN CON QUE LUCHENI MATÓ Á LA EMPERATRIZ DE AUSTRIA.

A poco sorprendió al mundo el asesinato de la emperatriz Isabel de Austria por un anarquista italiano, Lucheni, el 10 de septiembre, condenado á cadena perpetua por el Tribunal de Gine-

FIGS. 74 Á 76.

Aja no tiene que comer y convida huéspedes.

bra, lugar del crimen. El Gobierno italiano propuso una conferencia internacional que determinara leyes y reglas de conducta comunes para la represión del anarquismo; aceptada por las potencias, pero sin prejuzgar la conducta de cada Gobierno en el interior, que seguiría libre, se reunió en Roma el 24 de noviembre, pero reducida á un congreso puramente científico.

En Holanda terminó en agosto la regencia de Emma, reina viuda, y en septiembre empezó á reinar Guillermina, consagrada el 6 en Amsterdam.



El anarquista Lucheni.

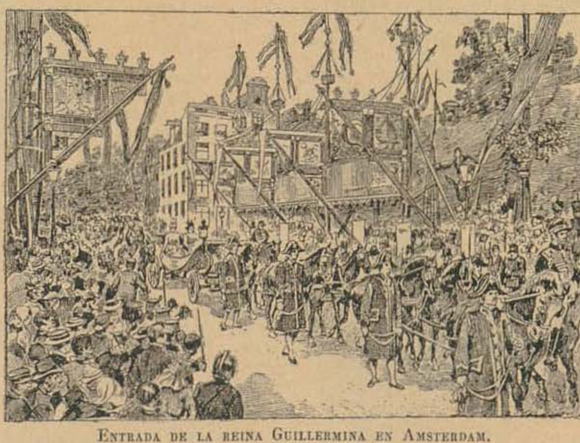
Las Repúblicas del Salvador, Honduras y Nicaragua, representadas en la reunión de Managua, acordaron, agosto 28, constituir una Confederación con el nombre de Estados Unidos de América Central. El general Roca tomó posesión de la Presidencia de la República Argentina el 12 de octubre; la delimitación de las fronteras con Chile hizo temer una guerra, para la cual de una y otra parte se hicieron preparativos, pero al cabo en 25 de septiembre aceptaron el arbitraje de la Reina Victoria, en una parte y en noviembre en la referente á Puna y Atacama.

Inglaterra prosigue su política expansionista en China, consiguiendo del débil Tsong-li-Yamen concesiones de terrenos y franquicias para la Compañía anglo-americana del ferrocarril de Niu-Chang y oponiéndose á concesiones á Francia en Shanghai, al mismo tiempo que fortificó á Wei-Hai-Wei. En la India tiene una sublevación del fanático fakir Mad-Mullah, seguido de algunas tribus, pero derrotado á poco hubo de refugiarse en Kohistan. Mr. Chamberlain se esfuerza por conseguir su ideal de una alianza anglo-americana, al mismo tiempo que da una nota agresiva á la política inglesa; sin embargo, la publicación del mensaje de Mac-Kinley, demasiado revelador de las tendencias al engrandecimiento americano, produjo escasa satisfacción, y menos la resurrección de la idea del canal de Nicaragua, que habría de construirse por el Gobierno americano, habiéndose pedido en el Senado de la Unión la derogación del tratado Clayton-Bulwer sobre la neutralidad absoluta de los canales. El discurso del embajador inglés en París produjo rozamientos con el Gobierno francés, así como se temió más tarde que los produjera el asunto de las pesquerías de Terranova. A los liberales esta política agresiva y deseosa de un conflicto mereció acerbas censuras; habiendo dimitido sir William Harcourt la jefatura en la Cámara de los Comunes, y sustituído por Mr. Aquith, en un discurso famoso condenó la política de los conservadores, que en todo el globo había provocado conflictos.



La reina Guillermina.

La celebración de las fiestas del jubileo del emperador Francisco José, festejado por éste con un amplísimo indulto y amnistía, no fué parte á templar la violencia de las luchas intestinas en las dos monarquías del Imperio. El conde Thun no se atrevió á afrontar la oposición de los alemanes en el asunto de la renovación del convenio austro-húngaro, y propuso para esquivar el conflicto que se renovara por un año, esto es, hasta 30 de junio de 1899. En Hungría la oposición de las minorías al presidente Baron Banffy tomó un carácter de hostilidad exagerada y personal: en diversas ocasiones fué acogido en la Cámara con silbidos y ruidosas protestas; esta exasperación provocó varios duelos entre diferentes diputados, afortunadamente sin consecuencias, y graves trastornos.



Entrada de la reina Guillermina en Amsterdam.

El Gobierno alemán, como contestación á la tentativa de desarme sometida á su consideración por el Czar, presentó al Reichstag un proyecto elevando á 600.000 hombres el efectivo del ejército imperial en tiempo de paz. Disgusto en las clases productoras produjo el tratado franco-italiano por la competencia que en el mercado de la fiel aliada había de hacerle la producción francesa, pero en nada quebrantó la Triple Alianza. Aspiraba á mantener la tranquilidad y provocar su riqueza interior, así como en el exterior establecer una prudente ponderación de fuerzas que contribuyera á guardar el equilibrio de las potencias, y así lo declaró el secretario de Estado von Bülow.

Francia aparece corroída por el asunto Dreyfus. En varias ocasiones se perturba el orden en París y otros puntos por las luchas que despertaba esta lamentable contienda, á pesar de que se en-

Figs. 77 á 79.

contraba ahora sometida á la alta jurisdicción de la *Cour de Cassation* ó Tribunal Supremo. Sobre si debían ó no entregarse á este alto cuerpo los documentos constitutivos del expediente secreto del proceso Dreyfus, los antirrevisionistas provocaron declaraciones del Gobierno en la Cámara; éste explícitamente afirmó que no serían entregados sin las debidas garantías de que permanecerían secretos todos los documentos. La tarifa aduanera sobre los vinos fué aumentada considerablemente con arreglo á la densidad alcohólica de los mismos; el tratado franco-italiano fué aprobado por una nutrida mayoría, que en Italia produjo muy buen efecto, por comprenderse cómo se empezaban á desvanecer los antagonismos y recelos que entre ambos países había suscitado y mantenido la política galófoba de Crispi.

El mismo Czar concedió cuantioso crédito de millones de rublos para reorganizar la artillería del Imperio; no es maravilla, pues, el término á que vino á parar la proposición del desarme; la conferencia internacional que debía reunirse quedó en que los respectivos soberanos autorizaran á sus representantes diplomáticos en San Petersburgo para que reunida la conferencia estudiaran alguna solución.

Turquía tuvo sublevados contra su autoridad á los árabes del Yemen, que se mantuvieron con tesón á pesar de los esfuerzos que acumuló contra ellos, mas fueron al cabo vencidos y sujetados. Hubo de consentir en la autonomía definitiva de Creta, á pesar de que como protesta se negó á reconocerla. Los insurrectos cretenses se apresuraron por la mediación de las potencias á deponer las armas; nombrado gobernador general en representación de las potencias el príncipe Jorge de Grecia, al evacuar la isla las tropas turcas con gran pompa tomó posesión de su cargo el 20 de diciembre, entrando en la Canea el 21 y siendo acogido con generales muestras de simpatía.

En Africa, el Ras Mangascha se sublevó contra el Negus Juan de Abisinia; reunido por éste un respetable ejército para ir contra él se suscitaron recelos en Italia, que temía fuese realmente dirigido contra la colonia Eritrea. En Marruecos hubo también rebeliones de las tribus cercanas á Argelia, que exigieron cuantiosas fuerzas del Sultán para dominarlas.

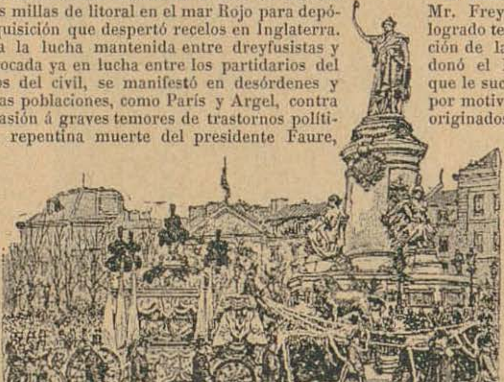
1899

Alejados los temores de la guerra, siguieron su curso las negociaciones con Inglaterra para resolver la cuestión del Sudán egipcio, dando por resultado un acuerdo á mediados de marzo; por él Inglaterra conservaba como parte del Sudán egipcio las provincias de Bahr-el-Gazal y Darfur, manteniendo así la posibilidad de unir sus colonias del Sur de Africa con el Egipto, y Francia, en cambio, adquiría el predominio exclusivo en las de Benué, Bornú y Baguirmi. Antes había terminado la agitación del Senegal con la captura de Samory, campeón de la independencia de la Senegambia. De Italia obtuvo el Gobierno francés en el mes de febrero la cesión de algunas millas de litoral en el mar Rojo para depósito de carbón, adquisición que despertó recelos en Inglaterra.



Faure.

Viva y enconada la lucha mantenida entre dreyfusistas y antidreyfusistas, trocada ya en lucha entre los partidarios del poder militar y los del civil, se manifestó en desórdenes y tumultos en algunas poblaciones, como París y Argel, contra los judíos, y dió ocasión á graves temores de trastornos políticos interiores. La repentina muerte del presidente Faure, ocurrida el 17 de febrero, produjo verdadero sentimiento general en el país y en el extranjero. Como candidatos á la presidencia figuraron Waldeck-Rousseau, Meline y Mr. Emile Loubet, radical, que fué el elegido, sin más trastornos ni incidentes que las protestas de los legitimistas y algunos antidreyfusistas. Fué muy bien acogida la elección y muy bien recibido el mensaje por el recién electo Presidente dirigido á las Cámaras. Con ocasión del entierro de Faure el diputado Deroulede intentó provocar una sedición militar contra la política dominante; detenido y preso fué absuelto más tarde por el Jurado, y si bien tal acto no tuvo otra trascendencia, no dejó de alimentar los rumores y temores de una conjura militar para derrocar los Gobiernos, á quienes se presentaba como enemigos del ejército, porque dejaban paso franco á la justicia en la revisión del proceso Dreyfus. Se habló de la conjura militar, más supuesta que real, quizás explotada por el duque de Orleans, á quien por indicaciones del Gobierno francés había expulsado Italia de su territorio, y que trabajaba por aprovechar las circunstancias en favor de su causa; tales trabajos, sin embargo, fueron desbaratados por la enérgica actitud del ministerio Dupuy, que consiguió dar al traste con la conjura orleanista.



Entierro de Félix Faure.

El ministro de la Guerra, Mr. Freycinet, que había logrado terminar la renovación de la artillería, abandonó el Ministerio, en el que le sucedió Mr. Krantz, por motivos parlamentarios originados en la cuestión Dreyfus. Había el Gobierno pensado que fallara sobre si había de procederse á la revisión el Tribunal Supremo en pleno, y presentado para ello un proyecto de ley especial, fué sin ninguna dificultad aprobado. Mantuvo la agitación el conocimiento que tuvo el público de los incidentes todos del proceso de revisión, publicado íntegramente por el *Fígaro* desde principios de abril, á pesar del sigilo con que se había

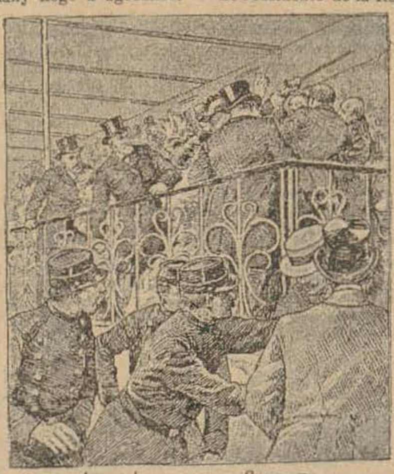
Figs. 80 y 81.

llevado, y las repetidas declaraciones de Esterhazy, fugado á Inglaterra, de que él, y por encargo del coronel Sandherr, había sido el verdadero autor del famoso *bordereau*, eje de toda la acusación contra Dreyfus. A principios de junio se vió el recurso ante la *Cour de Cassation* en pleno; tanto el ponente, Mr. Ballot Beaupré, como el procurador de la República, Mr. Manau, fueron favorables, y al cabo el día 3 falló el Tribunal declarando nula la sentencia condenatoria de Dreyfus y que éste viniera á Francia y fuera sometido á nuevo Consejo de guerra, que había de celebrarse en Rennes. Poco después el Gobierno presentó á la Cámara una moción sobre si procedía procesar al general Mercier, ministro de la Guerra cuando la condena del ex-capitán: mas, no obstante la opinión del Ministerio, la Cámara se limitó á darse por enterada, sin adoptar otra resolución.



Dreyfus y Esterhazy.

La solución de *l'affaire*, prevista y todo desde hacía tiempo, y desde poco antes por la detención de Paty du Clam, considerado como el principal agente de todo el misterioso proceso, y la libertad de Picquart, produjo enorme sensación en el país. Las protestas de los dreyfusistas fueron ruidosas y los legitimistas dieron el escándalo del hipódromo de Auteil. Asistía como invitado á las carreras del 5 el presidente Loubet; todo el público aristocrático del *stand* le insultó y silbó estrepitosamente, y el conde Cristiany llegó á agredirle. Tuvo este hecho gran repercusión; el Gobierno cerró algunos círculos aristocráticos, fueron expulsados del ejército tres oficiales que tomaron parte en los alborotos y el agresor fué condenado á cuatro años de prisión. Como protesta de la opinión fué aclamado el Presidente al asistir días después á las carreras del *grand prix* de Longchamps. Las ruidosas manifestaciones de simpatía de que fué objeto produjeron algunos escándalos, en cuya represión la policía, en opinión de los radicales, procedió con dureza excesiva; por esto fué atacado el Gobierno en las Cámaras, y derrotado en la orden del día presentó la dimisión.



Agresión del conde Cristiany.

Aceptada ésta, fué de difícil solución la crisis; fracasados Poincaré y Burgeois, se resolvió al cabo formando Ministerio Mr. Waldeck-Rousseau, con el concurso de políticos de diferentes tendencias, desde el socialista Millerand hasta el antiguo bonapartista general de Gallifet, cuya presencia fué causa de recelos y escandalosos vivas á la *Commune* al presentarse el 26 el Gabinete á la Cámara, donde expuso su programa meramente circunstancial de sostener el orden, defender las instituciones y terminar la solución del asunto Dreyfus, cuya vuelta á Francia á fines de junio hizo temer graves trastornos.

El partido liberal inglés, cuyo *leader*, Mr. William Harcourt, había dimitido este cargo, manifestóse resueltamente contrario á la política de expansión é imperialista del Gobierno, á quien inspiraba el ministro Chamberlain. Abierto el Parlamento el 8 de febrero, se reprodujo esta campaña y fué atacado el Gobierno por las atrocidades cometidas con los derviches en la anterior campaña de Egipto, suspendida á poco de la toma de Jartum, aun cuando los anuncios de que el Califa se había rehecho hicieron que se pensara en su continuación. En investigación abierta por el Gobierno se comprobó que se había rematado á los heridos y se habían dispersado las cenizas del Mahdí; medidas que había aconsejado, según dijo el Sirdar, la salvaje energía y resuelto encono de los derviches.

Los progresos que hacían los anglicanos ritualistas, favorables á la adopción del ritual católico, hicieron que se fomentara el anglicanismo puro y fueron ocasión de algunos, aunque pocos, choques entre unos y otros.

A principios de febrero se acordó la federación de las colonias australianas; en la India hubo agitaciones, prontamente reprimidas, en mayo y en junio.

El Presidente de la República del Transvaal se mostró favorable á algunas reformas en beneficio de los *uitlanders* ó ingleses residentes en la República: al efecto aprobó el Volksraad ó Parlamento de Pretoria en febrero leyes reglamentando la naturalización de los extranjeros. No satisfizo, sin embargo, esta reforma á los *uitlanders*, y 21.000 ingleses residentes en la República dirigieron al ministro inglés de las Colonias, míster Chamberlain, una exposición protestando del monopolio de la dinamita y pidiendo el apoyo de Inglaterra para sus pretensiones en el orden político interior del Transvaal. Esta petición, cuyas firmas fueron conseguidas con amaños según expuso después el Presidente Krueger, fué bien acogida por el ministro, que sostuvo el derecho de Inglaterra á intervenir en el asunto, porque el monopolio de la dinamita atentaba á los convenios de ambos pueblos, y propuso á Krueger una conferencia con el Gobernador de la colonia del Cabo Sir Edward Milner, por ver de llegar á un acuerdo. Celebrada ésta á principios de junio, después de haber abortado una conjuración militar contra la independencia del Transvaal, promovida y dirigida por ingleses, y entre ellos algunos oficiales del ejército inglés,

Figs. 82 y 83.

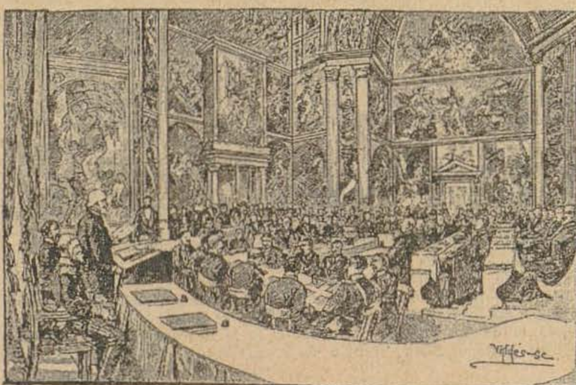
Hijo sin dolor, madre sin amor.

terminó el día 5 sin llegar á ningún resultado y sin que aceptara Inglaterra el arbitraje propuesto por Krueger, por lo que se temió que provocara una guerra Inglaterra, haciéndose aprestos por la República, que contaba con el apoyo y simpatía de los *boers* del Estado libre de Orange.



El Presidente Krueger.

La agitación interior del imperio chino y la indisciplina del ejército fueron amortiguándose, por lo cual salieron de Pekín las fuerzas de marina que allí tenían las potencias; no cesaron, sin embargo, los atropellos contra los extranjeros, alemanes unas veces, otras con rusos y con los ingleses, especialmente en Kao-lung, que fueron rechazados por soldados compatriotas, provocados todos por el odio al extranjero que despertaba á los indígenas la codicia extranjera. Italia reclamó del Gobierno de Pekín la cesión del puerto de San-Mun, en mayo; negóse el Tsong-li-Yamen, y llegó Italia á amenazar con un rompimiento y á hacer una manifestación naval, viéndose obligado á ceder y á entrar en tratos el Celeste Imperio. Bélgica también, aunque sin éxito, pidió la cesión de un puerto.



Conferencia de la Paz.

Rusia é Inglaterra combatían sus respectivas tendencias á preponderar en el Imperio con exclusión de la otra; ambas naciones llegaron al cabo á un acuerdo concertado á fines de abril, por el cual Rusia ejercería su influencia en el Norte é Inglaterra en el valle del Yang-tse-Kian, comprometiéndose ambas á mantener la independencia de la China. Por virtud de este acuerdo reclamó Rusia más tarde la concesión de un ferrocarril desde Port-Arthur á Pekín, sin que la negativa del Tsong-li-Yamen le hiciera desistir de sus propósitos.

La agitación pangermanista en Austria, sostenida por los diputados de origen alemán, dió lugar á multitud de conversiones realizadas en masa al protestantismo alemán, que llegaron á alarmar al Pontífice. Alemania abolió la ley contra los jesuitas y aumentó su contingente militar. Su actitud en Filipinas y los sucesos de Samoa hicieron temer que llegara á una guerra con los Estados Unidos. Las disidencias graves entre el cónsul alemán en Samoa, con motivo del apoyo que prestaba á Mataafa en la sucesión del trono, con los cónsules ingleses y americano que apoyaban á Malietoa, fueron sin embargo suavizadas por los respectivos Gobiernos, que convinieron en el mes de abril en nombrar una Comisión que definitivamente resolviera el asunto.

La política interior represiva y exterior de expansión del Gabinete Pelloux, jefe del Gobierno italiano, fué duramente combatida por los liberales que acudieron á la obstrucción. Las exigencias para lograr la cesión de San-Mun, determinaron por la oposición que le hicieron los liberales la caída del Gobierno, reconstituído por Pelloux con el tácito apoyo de Sonnino y Rudini, sustituyendo en Negocios extranjeros Visconti-Venosta al caído Almirante Canevaro. La visita de la escuadra francesa á Cagliari, en la primera decena de abril, para saludar á los Reyes de Italia, puso de relieve las amistosas relaciones existentes entre ambos países.

La crudeza del invierno y la escasez de las cosechas produjeron gran miseria en las provincias meridionales de Rusia durante la primavera. Como sucesos salientes de política interior figuran la supresión del régimen político propio de Finlandia, decretada el 15 de febrero; las muestras de vida del nihilismo, la agitación estudiantil y la antisemita. En la exterior logró, con el acuerdo anglo-ruso, consolidar su influencia en China y Corea, extenderla á Persia con la cesión de la bahía de Bender-Abbas en el golfo pérsico, y que tuviera algún éxito la proposición de desarme que dió origen á la Conferencia de El Haya.



Duque de Tetuán.

Inauguróse la Conferencia el 18 de mayo sin que hubiera sido invitado el Papa, hecho que en sentir de la prensa inglesa significaba el reconocimiento por la diplomacia de que el Pontífice había dejado de ser soberano temporal. Fué nombrado presidente el barón Sthal, embajador de Rusia en Londres; se acordó que se subdividiera la Conferencia en tres Comisiones: 1.ª, del desarme; 2.ª, de humanización de la guerra, y 3.ª, de mediación y arbitraje, y que sus trabajos se mantuvieran secretos.

Figs. 84 á 86.

Mientras se discutía en el Senado americano el Tratado de paz con España no cesó Agoncillo, el enviado de Aguinaldo, de trabajar en Washington por que se reconociera la independencia de Filipinas, habiéndose proclamado en enero solemnemente la República tagala en Malolos. Convencidos de que nada conseguirían, el 4 de febrero rompieron los tagalos las hostilidades, atacando rudamente la plaza de Manila; sensación enorme produjo en los Estados Unidos este hecho, y mayor todavía cuando nuevos ataques, en especial el del 25 de febrero con el incendio de gran parte de Manila, á la par que revelaron el heroismo y decisión de los tagalos, hicieron tan crítica la situación, que hubieron de desembarcar destacamentos extranjeros para proteger vidas y haciendas de sus nacionales. La actitud de Alemania, que parecía deseosa de intervenir, sostuvo durante bastante tiempo el temor de un conflicto entre el Imperio y la gran República. Sin que alcanzaran un triunfo decisivo siguió la guerra, avanzando los americanos y retrocediendo ó sosteniéndose los tagalos, á pesar de varios anuncios de sumisión que corrieron y hasta de negociaciones que se siguieron y que ningún resultado dieron, porque exigía Ottis, general en jefe yanki, la sumisión incondicional de los insurrectos.

Año artístico y literario.

1898

Julio.—7. Exito de «Pepe Gallardo», en Apolo, Madrid; letra de Perrín y Palacios, música de Chapí.—21. Teatro El Dorado, Madrid, «La Batalla de Tetuán»; letra de Perrín y Palacios, con música de Valverde (hijo).—23. En Apolo, «La Coartada», de Navarro y Castellón, música de Santamaría.—27. Juegos florales en Valencia.—Estreno en Maravillas, Madrid, de «La Chiquita de Nájera», de Jackson Veyan y Valverde (hijo).

Agosto.—Estreno de la ópera «Zanetto», de Mascagni, en el teatro del Retiro, Madrid.—29. En Sitges, inauguración del monumento al pintor El Greco.

Septiembre.—24 y 25. Conciertos de Sarasate en Bilbao.—24. s treno de «El beso de la Duquesa», en Apolo (fracasó).—29. Inauguración de Lara.

Octubre.—Expedición de María Guerrero al extranjero. El 4 debutó en París con la compañía del teatro Español.—5. Es nombrado director del Museo de Arte Moderno D. José Fernández Jiménez.—15. En Lara, éxito de «La vida íntima», de los hermanos Quintero.—28. En Apolo, el de «La Chavala»; letra de Fernández Shaw y López Silva, música de Chapí.

Noviembre.—7. Estreno de «La Comida de las fieras», éxito, de Jacinto Benavente.—12. En Parish, estreno de «María del Carmen», ópera española del maestro Granados.—29. En la Zarzuela, éxito de «Gigantes y Cabezudos», de Miguel Echegaray y Caballero.—Mediado el mes apareció «Mendizábal», de Pérez Galdós.

Diciembre.—2. Es declarado monumento nacional el claustro del exconvento de San Francisco de Palma de Mallorca.—2. Estrénase con éxito en el Nuevo Teatro, de Madrid, el drama en tres actos «¡Quince bajas!», original de don Pascual Millán, prohibido poco después por la autoridad militar.—4. En la Comedia, éxito de «La Muralla», drama en tres actos de D. Federico Oliver, autor novel.—6. En el teatro Real, éxito de «Gonzalo de Córdoba», ópera española, letra y música del maestro D. Emilio Serrano.—9. En el Español, éxito de «Silencio de muerte», drama en tres actos de D. José Echegaray.—10. En Parish, gran éxito de la zarzuela seria «Curro Vargas», letra de Dicenta y Paso, música de Chapí.—11. En la Princesa éxito mediocre de «El tío Roque», drama en tres actos de D. Enrique Novella.—20. Exito de «La Cruz del Túnel», melodrama de Eusebio Blasco, estrenado en la Comedia.

1899

Enero.—Aparece «De Oñate á la Granja», de Pérez Galdós.—16. En el teatro Lara, éxito de «Alta mar», de Paso y García Alvarez.—19. Teatro Real, estreno de «La Walkyria».—24. Lara, estreno con éxito de la sátira «Los caballos», de Eugenio Sellés.

Febrero.—Conciertos dirigidos en Madrid por el maestro Herman Zumpe.—1.º En el Español, estreno de «Cyrano de Bergerac», original de Edmundo Rostand, traducción de Via Martín y Tintorer.—13. Estreno en la Comedia de «Rosario», comedia de Francisco Flores García y Gabriel Briones.—18. En Parish, éxito de «Don Lucas del Cigarral», zarzuela, letra de Luceño y Fernández Shaw y música de Vives.—25. En la Comedia, el drama en tres actos «Sin rumbo», de Francisco Villegas.

Marzo.—1.º Descubrimiento de la fachada principal de la ermita del Cristo de la Luz, en Toledo, tapiada con yeso.—Conciertos de música «di Camera», en el Teatro Real, dirigidos por el maestro Max Fielder.—12. Sesión de la Academia Española en honor de Tamayo y Baus, con un discurso de Pidal.—24. El Ateneo de Madrid y el Ayuntamiento de Valladolid abren un concurso para erigir un monumento á Zorrilla.—25. Recepción académica de D. José Ramón Mélida en la de Bellas Artes de San Fernando.



Estatua de Velázquez.

Fig. 87.

Abril.—1.º Estreno y éxito en la Princesa, Madrid, de «Sor Angela», drama de D. Juan Antonio Cavestany.—En Parish «El clavel rojo»; de Perrin y Palacios, música de Bretón.—12. Estreno por la compañía italiana de la Mariani, en la Comedia, de «Spiritismo», de Victoriano Sardou.—24. Exito en Apolo de «El fonógrafo ambulante», de Juan González.

Mayo.—8. Madrid: Inauguración de la Exposición de Bellas Artes.—20. París: Sarah Bernhardt desempeña en su teatro el papel de Hamlet en el drama de este nombre, de Shakespeare.—20. Inauguración de un nuevo teatro en Villanueva y Geltrú.

Junio.—Publicación de «La Campaña del Maes-

Al hombre harto las cerezas le amargan.

trazgo», de Pérez Galdós.—2. Granada: Inauguración de la Exposición de Bellas Artes.—6. Madrid: Inauguración de la Sala de Velázquez en el Museo del Prado.—14. Madrid: Inauguración de la estatua de Velázquez.—18. Recepción académica de D. Francisco Aznar y García en la de Bellas Artes de San Fernando.

Año científico é industrial.

1898

Julio.—1.º Inauguración del alumbrado eléctrico en San Ildefonso, y el 25 en Don Benito y Villanueva de la Serena.—14. Rechazado el invento de Daza por la Comisión de Marina.—25. Descúbrese en Ibdes (Zaragoza) una hermosísima gruta.

Agosto.—1.º Inauguración de la luz eléctrica en Salamanca.—8. Congreso minero en Viena.—11. Se hacen con éxito pruebas de un torpedero, ideado y construído para la defensa de Vigo por D. Antonio Sanjurjo. A fines de mes Guillermo Marconi hace con éxito pruebas de la telegrafía sin hilos.



GUILLERMO MARCONI Y EL TELÉGRAFO SIN HILOS.

Septiembre.—26. Congreso internacional de la prensa en Lisboa.—Mediado el mes, descúbrese en Rusia una aldea hasta entonces desconocida.

Octubre.—2. Congreso de los socialistas alemanes en Sttugart.—3. Reunión de la Comisión ejecutiva de la Conferencia interparlamentaria para la paz en Bruselas.—4. Inauguración del Tranvía eléctrico en Madrid.—7. Notable operación de un aneurisma por el doctor don Florencio Castro en Madrid.—23. Muere en Viena el doctor Muller, bacteriólogo, de peste bubónica, contraída en los estudios para conocer su bacilo.

Noviembre.—El doctor Grasse descubre el bacilo de la *malaria*.—12. Primer Congreso internacional de estudiantes en Turín.

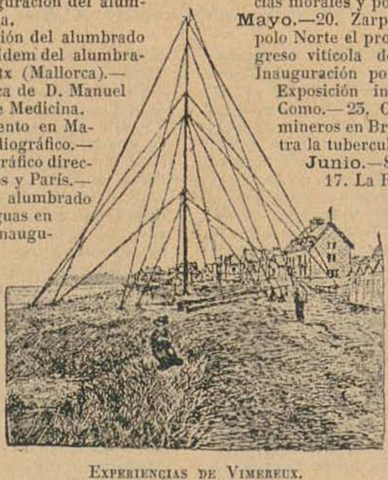
Diciembre.—6. Bendición del túnel del Simplón entre Suiza y Lombardía.—El mismo día inauguración de la línea telefónica municipal entre las poblaciones de Villanueva y Geltrú y San Pedro de Rivas.—7. En Italia comienzan las conferencias agrícolas protegidas y apoyadas por el Príncipe de Nápoles y dedicadas á los soldados agricultores.—15. En Palma del Río (Posadas) son descubiertos restos de una necrópolis romana.—20. Ensayo de navegación aérea en el globo dirigible «Excelsior», montado por Perceval-Spencer, que con éxito cruza el Canal de la Mancha.—27. Eclipse de luna perfectamente visible en Madrid.

1899

Enero.—17. Se termina felizmente el corrimiento del viaducto sobre el arroyo Salado, uno de los mayores del mundo, en la línea de Linares á Almería.—25. Inauguración del alumbrado eléctrico en Ocaña.

Febrero.—5. Inauguración del alumbrado eléctrico en Pinto.—6. Idem del alumbrado por gas en Felanitx (Mallorca).—19. Recepción académica de D. Manuel Alonso Sañudo en la de Medicina.

Marzo.—1. Establecimiento en Madrid de un Instituto radiográfico.—5. Tendido de hilo telegráfico directo entre Cádiz, Burdeos y París.—8. Inauguración del alumbrado eléctrico y traída de aguas en Navalcarnero.—12. Inauguración del ferrocarril de Baeza á Almería.—28. Marconi realiza con éxito experiencias de la telegrafía sin hilos entre Vimereux, aldea de la costa francesa, y el faro inglés de Foreland.



EXPERIENCIAS DE VIMEREUX.

Abril.—5. Inauguración del Congreso internacional de la Prensa, que se celebró en Roma hasta el 7.—10. Se anuncia el descubrimiento del microbio del cáncer, hongo de la familia de los *ascomicetos*, por el doctor Bra (París).—17. Inauguración del primer ferrocarril eléctrico, de Dusseldorf á Crefeld.—23. Recepción académica de D. Juan Manuel Ortí y Lara en la de Ciencias morales y políticas.

Mayo.—20. Zarpa de Stockolmo para el polo Norte el profesor Nathorst.—21. Congreso vitícola de Cataluña, en Reus.—Inauguración por el rey Humberto de la Exposición internacional eléctrica de Como.—23. Congreso internacional de mineros en Bruselas.—24. Congreso contra la tuberculosis en Berlín.

Junio.—8. Eclipse parcial de sol.—17. La Real Academia de Ciencias exactas (Madrid) premia los trabajos presentados por los profesores Gino Loria, de Génova, y Gomes Teixeira, de Porto.—La *Klark University Worcester* (Massachusets, Estados Unidos) invita á D. Santiago Ramón y Cajal á que dé unas conferencias; sale en este mes para dicho punto este ilustre hombre de ciencia español.—25. En la línea de Villena á Yecla se hacen experiencias con éxito de un sistema, inventado por D. Alejandro Basanta, para evitar choques y atropellos de trenes mediante la comunicación de éstos en marcha.

FIGS. 88 Y 89.

Hombre pobre, todo es trazas.

Acontecimientos notables, catástrofes, crímenes, juicios.

1898

Julio.—1.° En Soria, en la corrida de feria, un toro de la ganadería de San Juan hirió de pronóstico reservado á *Bernalillo*.—En Madrid, en la becerrada que celebró la Asociación de Funcionarios públicos, *Lagartijo* pone un par de banderillas.—3. A 70 millas de Sable Island, el velero *Cromartyshire* abordó y echó á pique al trasatlántico francés *Bourgogne*, pereciendo 600 personas.—10. En Avila, el *Jumillanito* intentó rejonear en bicicleta y fué cogido.—En Medina de Pomar (Burgos) mataron á José Mucardos á pedradas; su cabeza apareció bajo 6 ó 7 arrobas de piedra.—12. Motín por consumos en Almonte (Huelva).—13. Entre Utiel y Siéteaguas terrible huracán y granizada, y en Játiba y Macaste arrasó las cosechas.—17. En Barcelona, corrida á beneficio de la Cruz Roja, por Guerra, *Bombita*, *Algabeño* y *Villita*; fué volteado *Bombita* y un picador gravemente herido.—24. Concurso de palomas mensajeras entre Cervera y Barcelona, salieron á las cinco y llegaron á las nueve.—25. En Sevilla, la temperatura 45 grados á la sombra.—En Castrillón (Avilés), riñeron dos aserradores; uno empleó un hacha y el otro se defendió á mordiscos, saliendo mal herido el primero.—26. El día más caluroso del verano: en varias poblaciones 44° y en algunas 45.—29. En Palma, un joven quiso asesinar á su hermana y se interpuso su padre, que fué muerto por el hijo, ensañándose en su cadáver.—31. En la novillada celebrada en Madrid, los dos diestros fueron á la enfermería.

Agosto.—1.° Terrible tormenta en Magaz, Torquemada y Villamediana (Palencia), habiendo arrasado las cosechas, destruído las casas y casi desaparecido el último, donde perecieron seis personas y desaparecieron algunas.—2. En Sedella, un grave enfermo de tifoidea llamó á su lado á su mujer y la apuñaleó.—Granizada tremenda en Cenicero, El Ciego y Pedrola, cuyas pérdidas se calcularon en 80.000 pesetas.—5. En Vitoria, la cogida de *Reverte*.—8. Juicio por una famosa querella en Bilbao contra un juez por abuso de autoridad.—11. Choque de trenes en Pontedécimo (Génova): 9 muertos y 40 heridos.—14. Descarrilamiento de un tren cerca de Lisieux (junto á París): 14 muertos y 160 heridos.—Magnífica corrida en San Sebastián: toros de Aleas por *Guerra* y *Lagartijillo*; en la del 15, éste último es sacado en hombros.—16. En Zamora, cerca de la frontera portuguesa, por excitación amorosa, mató un carabinero á otros dos compañeros, huyó disparando sobre cuantos se le acercaron é hirió á 6 más; al cabo de dos días murió en un encuentro.—19. Erupción del Vesubio.—20. El vapor dinamarqués *Norge* echó á pique cerca de Terranova á la barca *Coquette*, resultando 16 ahogados.—22. En Francia, incendio de los pinares que rodean á las aldeas Luxey, Lipostey, Laboucheyére é Ichoux, rodeadas de llamas; las pérdidas se calcularon en 20 millones de francos.—27. En Carmona apareció una partida de siete forajidos, mandada por el *Maero*; cometieron robos y asesinatos, y fué después capturada.—El mismo día fueron agarrotados en Guadix los tres reos de Almedilla.—30. En la capea de Pozáldez muere de una cornada Simón Gil y otro herido gravemente.

Septiembre.—4. Carlos Floranes asesina en Madrid á D. Carlos Sáez Ledesma; crimen sensacional.—En San Sebastián, Mazzantini gana la oreja de un toro.—5. En Barcelona, la Guardia civil hace abortar una partida, disolviéndola y capturando algunos.—Un incendio destruye casi por completo á Garralda de Valle Alcón.—6. Nuevos incendios en las Landas francesas; arden 12.000 hectáreas.—8. En Badajoz, un toro de Benjumea coge á Mazzantini, produciéndole una grave herida en el muslo derecho.—9. En Alcázar de San Juan es cogido *Pepe-Hillo*.—10. Espantoso ciclón en las Islas Barbadas; arrasó la ciudad de Kingstown y murieron 300 personas.—16. Erupción del Vesubio.—18. Tormenta en Guillena, Aguadulce, Pedrera y Herrera (Sevilla), ocasionando 12 muertos.—27. En aguas de Turquía, cerca de la Isla Englosonosi, un barco pirata robó á una barca procedente de Chio y asesinó á la tripulación.—29. Asesinato en la calle de Alcalá (Madrid) de D. Fabián Sáez Ledesma.



El tren de Arcachón atravesando las Landas.

Octubre.—6. En Barcelona es condenado á muerte el fratricida Blanchart.—8. Hundimiento de una casa en Masanasa (Valencia), muriendo 5 personas y 8 gravemente heridas.—Es asesinado en Canton, Ohio (Estados Unidos), Jorge Saxtor, cuñado de Mac-Kinley.—9. Grave cogida del banderillero *Almanseño*, en Murcia.—10. Empieza en Barcelona el juicio oral contra Sempau, por el atentado contra Portas, absuelto al día siguiente por el Jurado.—15. El vapor inglés *Mohegan* encalló en el Cabo Lizard, costa de Inglaterra, y perecieron ahogados 103 de sus tripulantes.—16. En Montellano (Sevilla), un guarda de consumos, al reconocer con el pincho el serón de una caballería, traspasó y mató inadvertidamente á un niño de pecho que en el fondo del serón estaba.—18. El Jurado condenó á muerte, en Don Benito, á Justo Sánchez Díaz, que mató á su mujer embarazada.—20. Empezó en la Audiencia de Granada el juicio oral contra el juez de Guadix y dos actuarios acusados de numerosos delitos de cohecho y prevaricación; el 28 fueron absueltos.—21. Macola, el matador de Cavallotti, es condenado en Roma á trece meses de prisión.—26. Ejecución en Soria del reo de Valtajeros Baldomero Jiménez Barrio.—25. Cerca de Kobe (Japón), á consecuencia de un abordaje, se fué á pique el vapor japonés *Myagala*, resultando 60 ahogados.—20. En Saloni-

Fig. 90.

Anda el hombre á trote por ganar su capote.

ca (Turquía) descargó furiosa tormenta; se ahogaron 47 viajeros y 100 caballos de una caravana. — 26. Comparece ante el Jurado de Vourg-en-Bresse Vacher, acusado de once asesinatos, profanaciones y violaciones de mujeres, niñas y niños; finge la locura; el 28 es condenado á muerte.—27. En Guadalajara, Julián Fuentes, en medio de la plaza, se come un pienso de cebada y paja en una espuerta.—En Málaga, la pesca de un lobo marino que pesaba 40 arrobas.—30. En Sevilla, corrida de Miuras; grave cogida de *Alvaradito*.—En Jerez, despedida del matador José Lara *Chicorro*, con toros de Otalaurruchi, Cámara, Arribas y Fontfrede; el *Jerezano* dió en el cuarto un volapié monumental, por lo que fué sacado en hombros.

Noviembre.—Temblores de tierra en Mineo, Caltagirone y Biancavilla (Italia).—4. En Teruel es condenado á cadena perpetua el reo Valero Navarro, asesino de su mujer.—5. Motín de los estudiantes en Valladolid contra *La Voz Católica*, por insultos que este periódico les dirigió y á los profesores.—6. En la novillada celebrada en Madrid sufrieron cogidas *Bombita chico*, Valentín y José Moyano.—Primeras carreras de caballos de la temporada en Madrid; el 10 las segundas, y el 13 las últimas.—12. Temporal en Cádiz: 2 muertos en Grazalema. —Espantoso ciclón en Calafell (Cataluña).—14. Cerca de la estación Murray Hill (Canadá) chocó un tren con otro, resultando 8 muertos.—18. Explosión en la fábrica de pólvora sin humo de Granada, ocasionando 2 muertos.—Cerca de Jersey City (Estados Unidos), un tren aplastó á 11 obreros.—Vapor inglés *Atlanta* naufragó cerca de New-Port, Oregon (Estados Unidos), muriendo 27 personas.—19. D. Agustín Onís, en Madrid, hiere levemente á su cuñada por causa de intereses y se suicida.—21. En Vancouver chocan dos vapores japoneses y mueren 70 personas.

Diciembre.—1.º Naufragio cerca de la Habana de la goleta inglesa *Village Belle*, en el que perecieron 8 tripulantes.—En la bahía de San Sebastián entró una grande y hermosísima ballena, que no pudo ser apresada.—2. En el Cantábrico naufragó el vapor inglés *Clan Drummond*, resultando 37 ahogados.—Incendio de gran importancia en el Arsenal del Ferrol.—3. Gran número de vecinos de los pueblos de Hornos, Medrano y otros, soliviantados porque les habían acusado de hurto de leñas los de Daroca, sitiaron armados este último pueblo.—5. Cerca de Bona (Túnez), naufragio del vapor *Algerois*, pereciendo 11 personas.—7. Atentado anarquista en Málaga contra los propietarios de un periódico.—En Tromsoe (Suecia), un violentísimo terremoto derribó varias casas y causó 8 muertos.—10. En Barcelona se hundió una cloaca, pereciendo 5 obreros. —Por esta fecha fueron devorados por los antropófagos, en el Congo, 4 comerciantes belgas. —15. Asesinato del sacerdote D. Miguel Meliá Pons, rodeado de tal misterio que tiene celebridad.—El Jurado en Barcelona absuelve por segunda vez á Sempau.—16. Ejecución en Reus del reo Domingo Amorós Anguera, asesino de su madre.—20. Aparición en Ceuta de dos grandes ballenas que durante bastante tiempo permanecieron en la bahía.—Es condenado á muerte, por la Audiencia de Lugo, José López Rodríguez, que envenenó á su madre y á su hermana para asegurar toda la herencia.—25. Espantoso choque de trenes en Neuhacusel (entre Viena y Buda-Pesth).—28. Espantosa catástrofe en Airolo, pueblecillo próximo á San Gotardo, casi destruído por el desmoronamiento de una montaña; murieron 3 habitantes.—Llegan á Madrid los restos de Vara de Rey, Santocildes y Eloy Gonzalo García.—30. El filipino Federico Vidal asesina en Barcelona á una joven que le negaba sus relaciones.—31. Ejecución de Vacher en Bourges (Francia).

1899

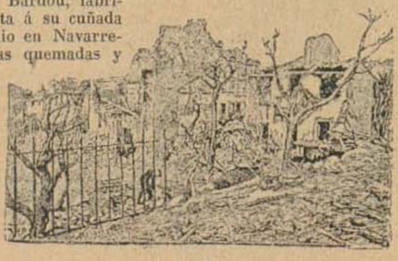
Enero.—3. Los abogados y procuradores de Alicante se dan de baja por incompatibilidad con el juez y para que se le destituya.—7. En Madrid se suicida por contrariedades amorosas la señorita María Retuerte.—9. Descarrilamiento del tren correo de Granda, entre Salinas y Riofrío; un muerto y varios heridos.—11. Incendio del vapor italiano «Vittoria» en la bahía de Alicante.—13. En Campobasso (Italia) se suicida á los ciento tres años María Cercitelle.—14. En Belfast (Irlanda) botadura del vapor *Oceanic*, el mayor del mundo.—15. Temblores de tierra en Santander.—Llega á Cádiz el *Conde de Venadito* con los restos de Colón.—20. Incendio de la casería de Muguerza (Elgóibar), pereciendo abrasados un hombre y veintiséis ovejas.—22. Fuertes temblores de tierra en Grecia, quedando destruída una aldea.—23. Miguel Broch asesina en Villarreal (Castellón) á su madre para robarla.—26. Madrid, asesinato de D. Julio Herrero y heridas á doña Teresa Tomás por los amantes José é Isabel Lucas.—Un terrible incendio destruyó la ciudad de Porus (Jamaica).—28. Una explosión de gases en la mina «Julia», de Mazarrón (Murcia), produce la asfixia de catorce obreros.—30. Ejecución del reo Tomás Bárboles en la Carolina.

Febrero.—5. Atraco en Madrid á las nueve de la mañana á un cobrador.—8. En Lila (Francia), descubrimiento del asesinato de un niño, del que se acusa á un hermano de la Doctrina cristiana.—9. La Audiencia de Guadalajara condena á muerte á Gregorio Viejo, por asesinato del marido de su amante.—Ejecución en Zaragoza de los reos Mariano y Lorenzo Ara.—10. Arden los montes del concejo de Quirós (Oviedo) y quedan destruídas las aldeas de Villar de Cienfuegos, Murias, Llaneces, Casavida y dos más.—En Aduna (San Sebastián) arden dos kilómetros de robles.—La Audiencia de Sevilla condena á muerte á Juan Hormigo y Juan Carpintero por robo y asesinato.—13. En Leesburg (Estados Unidos) son linchados tres negros acusados de haber violado una mujer blanca.—14. Un violento incendio destruyó Digby, ciudad del Canadá.—19. Explosión de un horno de fundición en Gijón; un muerto y cinco heridos graves.—23. Ataque é incendio de Manila por los tagalos en su lucha con los yankis.—25. La Audiencia de Córdoba condena á muerte á Francisco Miranda Aguilera por homicidio.

Marzo.—3. En Navas de la Concepción, un cerdo mata á dentelladas á un pastorcillo.—

4. Un incendio destruye el caserío Lizarralde (Zaldivia), pereciendo abrasado el colono Fermín Zubia.—5. Voladura del polvorín de la marina de Lagoubrán (Tolón); 75 muertos y 110 heridos, y devastados dos kilómetros en derredor.—7. Pavoroso temblor de tierra en Japón.—9. En Recueja (Albacete) se desgajan varios peñascos; 10 casas destruidas y 11 cadáveres.—Naufraga un remolcador en el puerto de New-York; 10 ahogados.—11. En Queensland (Australia), una tromba causa grandes destrozos y 200 muertos.—Ejecución del reo Pedro Manso en Vitigudino.—13. Suicidio en Sevilla del sacerdote D. Antonio Alberda.—16. En Palmet (Georgia), linchados 9 negros. —En Madrid, suicidio de la bellísima señorita Delfina Ardison, de diez y ocho años.—17. Un tren es completamente bloqueado por las nieves en Ironmounting (Estados Unidos).—Incendio del hotel Windsor en New-York; 14 cadáveres.—22. La Audiencia de San Sebastián condena á muerte á Francisco Tejería, asesino de su padre.—24. En Dupont (Estados Unidos), vuela una fábrica de pólvora; 3 muertos, 100 heridos y 100 casas destruidas.—31. Naufragio del *Stella*, que transportaba turistas á la isla de Jersey (Inglaterra); 100 víctimas.

Abril.—2. Inauguración de la temporada taurina en Madrid; Veraguas por Guerra, Reverte y Algabeño.—4. León Bardou, fabricante de Perpiñán, mata á su cuñada y se suicida.—Incendio en Navarrevisca (Avila); 10 casas quemadas y 2 niñas carbonizadas. —7. Incendio de una casa de once pisos en New-York; abrasadas 12 personas.—8. Robo en cuadrilla en Madrid en la cuesta de San Vicente.—9. En París, 17 suicidios por miseria.—En la novillada de Granada, 4 heridos graves.—10. Un incendio destruye el pueblo de Vellurva (Italia).—12. En la calle de Carretas (Madrid), el viajante Manuel García hiere de un tiro á su novia Carmen Morán.—14. Naufragio de una lancha en Algorta (Bilbao); 3 ahogados.—Vuelco de una diligencia en Fuentes (Cuenca); 1 muerto y varios heridos.—14. Cerca de Sheridan (Estados Unidos), descarriló un tren cayendo en un torrente; 6 ahogados y muchos heridos.—18. Un incendio destruye 500 casas en Point-à-Pitre (Guadalupe).—En la República Argentina, provincia de Rioja, un violento terremoto seguido de la erupción del Umango destruye dos poblaciones.—23. En Newman (Estados Unidos), la muchedumbre saca de la cárcel y quema vivo á un negro criminal.—28. Espantoso ciclón en Kirhsville y Newton (Estados Unidos); 400 casas destruídas, 70 muertos y más de 1.000 heridos.—29. Los mineros de Cœur d'Alene (Estados Unidos), declarados en huelga, vuelan con dinamita una fábrica, dos minas y varios edificios.—30. Valencia: corrida de novillos de Romero; cogida de Paco *Fabrilo*, que murió al día siguiente.



Explosión de Lagoubrán.

Mayo.—3. En Kiel (Alemania) quedan destruídos por un incendio los arsenales *Germania*, de la casa Krup.—5. En New-York, el millonario Mr. Plumb, de ochenta y cinco años, mata al banquero Mr. Masterton, de sesenta y dos.—En Madrid, el sacerdote D. Agapito Soperana dispara un tiro al sereno del Paseo de Areneros. —7. En Nicolaief (Rusia), los antisemitas saquean tiendas de los hebreos; en la refriega mueren un oficial, varios soldados y asaltantes. —9. La ermita de Tiermes (Burgo de Osma) se hunde; 13 heridos.—11. En Pensylvania, cerca de New-Castle, al atravesar un tren un puente se hunde y cae al río desde 70 metros de altura; 4 muertos y numerosos heridos.—12. En El Escorial, cogida de Mazzantinito, que muere al día siguiente.—14. París: incendio de la Biblioteca de la Cámara de Comercio; 40.000 volúmenes destruídos.—16. Descubrimiento en Tesna (Estados Unidos) de grandes yacimientos de oro nativo.—18. La Audiencia de Logroño condena á muerte á los amantes Lucio Alvarez y Catalina Muñoz, por envenenamiento del marido de la última.—20. La Audiencia de Guadalajara condena á muerte á Roque Martínez, asesino del marido de su amante.—En Burdeos se suicida una joven rociándose con petróleo y prendiéndose fuego.—21. Madrid: Pedro Cutillas (a) *Patillas* mata á Celestina Cano, dos guardias municipales y se suicida.—23. París: duelo de Jorge Vanor y Cátulo Mendes; éste herido gravemente.—26. En Almuñécar (Granada), Francisco Aragón Navarro mata de un tiro á su hijo.—28. Corrida de Beneficencia en Madrid.—29. Entierro de Castelar.—31. Chicago: choque de trenes en la vía aérea; 40 heridos.

Junio.—1.° Palma de Mallorca: al paso de una procesión se desprende un balcón atestado de gente; 2 muertos y varios heridos.—3. La Audiencia de Avila condena á pena de muerte á José Bragado, asesino.—5. Exhumación de los restos de Goya, en Burdeos, para ser trasladados á España.—7. Asesinato del médico D. Teófilo Calleja, en Alaejos (Valladolid) por negarse á pagar la cantarada.—9. Espantable lluvia de piedras en Madrid. —12. Carlos Fernández Floranes es condenado á catorce años de reclusión.—La Audiencia de San Sebastián condena á pena de muerte á Domingo Elorza, que á hachazos había matado á su yerno.—13. Espantoso ciclón en Wiscousin y Minnesota; en New Richmond, más de 150 víctimas.—15. En Albeal del Pozo (Soria), Gregoria Celorrio mata á su novio porque se negó á casarse con ella.—Incendio de una casa en Teruel; muere abrasada una joven de diez y seis años. —19. El soldado Francisco Pacheco hiere gravemente á su amante y á un teniente; es condenado á muerte y fusilado el 22.—20. La Audiencia de Granada condena á muerte á José Pérez Molina, homicida.—21. La de Toledo á Sotero Gil, León García, Patricio Torrijos y Julián López por robo y asesinato cometidos en Fuensalida.—25. Suicidio en Granada del presidente de la Audiencia D. Arsenio Ramírez Orozco.—27. Ejecución en Tineo del parricida Rafael Gancedo.

Fig. 91.

Si mucho sabe la raposa, más sabe quien la toma.

Año necrológico.

1898

Julio.—3. En Madrid, D. Francisco de Cárdenas, eminente jurisconsulto.—El teniente general D. Zacarías González Goyeneche.—26. En Castellón, el general de división D. José Blanco Hernáez.—29. En Córdoba, D. Rafael Romero de Torres, pintor.—En Madrid, Eduardo Sáenz Hermúa (Mecachis).—30. En Friedrichsruhe (Alemania), Otón de Bismarck Schœnhausen, Príncipe de Bismarck.

Agosto.—1.º En San Ildefonso, Marqués de San Carlos.—3. En Santiago de Cuba, mueren heroicamente el general Vara de Rey, Villaamil, Lazaga y gran número de los tripulantes de la escuadra de Cervera.—6. En Londres, Edward Aveling, célebre socialista inglés.—14. En Rosas, D. Francisco Suñer y Capdevila, exministro de la República.—18. En Madrid, el Conde de Xiquena.—19. En Santiago de Cuba, don Joaquín Bustamante, capitán de navío.—20. En Madrid, D. Pedro de Madrazo y Kuntz.—En Carabanchel, D. Casimiro Sáinz, pintor.

Septiembre.—1.º Malietoa Lupepa, rey de las Islas Samoa.—10. En Ginebra, la Emperatriz Isabel de Austria.—26. En París, la marquesa de la Romana.—29. En Copenhague, La reina Luisa de Dinamarca.—30. En Madrid, don Juan Carlos y Alix, juez.—D. Francisco Coello de Portugal, insigne geógrafo.

Octubre.—1.º En París (Presles), madame Carnot.—5. En Burjasot, D. José de Cáceres, magistrado del Supremo.—12. En Cádiz, D. Adolfo de Castro.—En Pozuelo (Madrid), D. Vicente Barrantes.—19. En Madrid, el conde de Canga-Argüelles.—25. En París, Pierre Puvis de Chavannes, célebre pintor.

Noviembre.—8. En el castillo de Orth (Austria), la Archiduquesa María Antonia, gran duquesa de Toscana.—9. En París, la vizcondesa de Irueste.—30. En Madrid, Ramón Rosell, cómico.

Diciembre.—1.º En Riga, Angel Ganivet, notable literato y cónsul español.—4. En Sevilla, el marqués de Pickman.—8. En Madrid, don Manuel María Alvarez, senador vitalicio.—11. En Washington, Calixto García, cabecilla insurrecto cubano.—15. En París, el millonario cubano D. Antonio Terry.—17. En Wallesdon's Castle (Londres), el barón Fernando de Rotschild.—20. En Madrid, D. Fernando Cos-Gayón y D. Modesto Martínez Pacheco, senador. —22. En Madrid, el teniente general D. José Laureano Sanz y Posse, marqués de San Juan de Puerto Rico.—23. En París, Elena Sanz, célebre cantante española.—En Córdoba, D. Teobaldo Ramírez de Arellano, marqués de Viana. —27. En Málaga, Antonio Gálvez, jefe que fué del cantón de Cartagena cuando la República. — En Valladolid, el sabio físico y profesor de aquella Universidad D. Dionisio Barreda.

1899

Enero.—2. Madrid, D. Francisco Cubas, marqués de Cubas.—15. El pintor José Garnelo Fillol, en Valencia.—16. Barcelona, teniente general repatriado D. José Valera Alvarez.—25. París, novelista Alfonso d'Ennery.—28. Cartagena, D. Julio Falcó y d'Adda, barón de Benifayó.—31. Sofía, la princesa María Luisa de Bulgaria.

Febrero.—5. Madrid, diputado D. Manuel Crespo Quintana.—8. Orense, jurisconsulto D. Celedonio Osorio Lafuente.—9. Madrid, autor dramático D. Eduardo Zamora Caballero.—12. Roma, príncipe Carlos Napoleón Bonaparte, nieto de José Bonaparte.—17. París, Félix Faure, presidente de la República francesa.—21. Barcelona, Jaime Catalá, obispo de Barcelona.

Marzo.—2. Madrid, actriz D.ª Josefa Hijosa.—5. Madrid, general de división D. Emilio Gutiérrez de la Cámara.—9. París, Monseñor Eugenio Clari, nuncio de S. S.—10. Barcelona, D. Pedro Sotolongo, gerente del Banco Hispano-Colonial. —11. Madrid, teniente general D. José Chinchilla y Diez de Oñate.—12. Madrid, D. Ignacio Figueroa y Mendieta, marqués de Villamejor. —14. París, escritor Emilio Erkman.—Berlín, escritor y político D. Luis Bamberger.—Madrid, D. Martín Estéban Muñoz, marqués de Torrelaguna.—20. Madrid, D. Carlos Jiménez Gotall, marqués de Casa-Jiménez, banquero.—21. París, novelista Paul Mahalín.—25. Jerusalén, filántropo inglés Mr. Richard Cadbury.—28. Madrid, almirante D. Guillermo Chacón y Maldonado.—29. Madrid, político D. Rafael Cabezas.

Abril.—7. Barcelona, D. Joaquín Rubio y Ors, rector de la Universidad.—12. Barcelona, ingeniero D. Andrés Llauradó.—16. Málaga, teniente general D. Juan Alaminos.—17. Madrid, teniente general D. Rafael Correa.—20. París, poeta D. Eduardo Pailleron.—Madrid, compositor D. Ramón Estellés.—26. Madrid, senador don Manuel María Grande.—27. Madrid, D. Eusebio Ruiz Chamorro, catedrático.

Mayo.—1. Darmstadt, ilustre sabio D. Luis Büchner.—4. Madrid, general de brigada D. José Mayoni. — 12. París, literato Mr. Henri Becque.—Valladolid, catedrático D. Ricardo Macías Picavea.—13. Santander, D. Marcelino Menéndez Pintado.—16. París, crítico Mr. Francisco Sarcey.—20. Valencia, general D. Juan Arolas Esplugues. — 24. Madrid, teniente general D. Eduardo Bermúdez Reina. — 25. San Pedro del Pinatar (Murcia), D. Emilio Castelar.—26. París, pintora Mme. Rosa Bonheur.—29. Barcelona, escritor D. Francisco Miquel y Badía.— 31. Madrid, notario D. Luis González Martínez.

Junio. — 3. Viena, ilustre compositor Johan Strauss.—4. Madrid, D. José Carvajal y Hué.— 11. Madrid, orador sagrado presbítero D. José Joaquín Montalbán.—21. Madrid, D. Santiago Bonilla, catedrático.—27. Trujillo, D. Jacinto Orellana y Pizarro, marqués de la Conquista.

Muerte no venga que achaque no traiga.

LOS MUERTOS DEL AÑO


MECACHIS.


BISMARCK.


CONDE DE XIQUENA.


PEDRO DE MADRAZO.


EMPERATRIZ DE AUSTRIA.


LUISA DE DINAMARCA.


FRANCISCO COELLO.


MME. CARNOT.


ADOLFO DE CASTRO.


PUVIS DE CHAVANNES.


RAMÓN ROSELL.


FERNANDO COS-GAYÓN.


MARQUÉS DE CUBAS.


FÉLIX FAURE.


MONSEÑOR CLARI.


MARQUÉS DE VILLAMEJOR.


GUILLERMO CHACÓN.


FRANCISQUE SARCEY.


EMILIO CASTELAR.


JOHANN STRAUSS.

FIGS. 92 Á 111.

De rico á soberbio no hay palmo entero.

El fin del Mundo: Los cometas; lluvia de estrellas fugaces; ¿cómo pereceremos?—**Las cuatrocientas chimeneas del mundo:** Los volcanes; su estructura; erupciones célebres; los volcanes más elevados.—**Los siete colores del arco iris:** Formación del arco iris; formas diversas; arco iris lunar.

EL FIN DEL MUNDO

Y os hombres se quemaron con el grande calor... (Apocalipsis, cap. XVI, ver. 9.)

Felizmente hemos rebasado el funesto año de 1899 sin que á las desgracias sufridas tengamos que agregar la destrucción y fin del mundo. Aunque, á decir verdad, con tal catástrofe tendrían fin también las desdichas fatales que como herencia del pecado nos dejó Adán.

Ch. Baruch, Berlin



Mr. Falb.

Cuando lean esto nuestros lectores habremos salido del paso que para el día 15 de noviembre del año pasado nos profetizó Mr. Falb con una puntualidad admirable: ¡entre dos y cinco de la tarde! Ni una hora más ni una hora menos. Y, en efecto, aquí estamos todos vivos, y sanos y buenos los que sanos y buenos estén, dando una higa y hasta cien higas al *sabio* y profeta alemán.

Quién es el profeta.—El doctor Rodolfo Falb es un astrónomo, y mejor diremos astrólogo, que enseñaba ó enseña geología en la Universidad de Viena y matemáticas en la Universidad de Praga. Y, ¡es claro! basta que Falb sea de la raza *victoriosa, laboriosa, sabia, infalible* é *incomparable* para que se le escuche, se le proclame y se le crea á pies juntillas y á ojos cerrados. Por esto, y por los asuntos que trata en el *Almanaque profético*, ha adquirido entre el vulgo de su patria y entre otros vulgos *no vulgares* de otros países una popularidad inmensa.

Emulo de Mathieu de Lænsberg, que fué alemán, y de Mathieu de la Drôme, que fué francés, Falb predice lluvias y sequías, vientos y calmas, granizos, huracanes, nieves y heladas, inundaciones, erupciones volcánicas, terremotos y otros *días críticos* como este famoso 15 de noviembre último, que aunque le haya puesto mal parado en su oficio de agorero y judiciario no le quitará ni un solo creyente del gran número de necios que le creen.

Ha pasado la fecha fatídica; ni hemos perecido, ni la Tierra ha sido incendiada ni devorada por monstruoso cometa; sólo ha sido bombardeada por millones de inofensivos proyectiles luminosos que nos han ofrecido hermoso espectáculo, digno del estudio de los sabios y de la admiración de todos.

Algo sobre los cometas.

Consta por los anales, cronicones é historias que los cometas han producido siempre espanto supremo. Nuestros antepasados los tenían por símbolos espantosos, y los veían en formas terroríficas, como espadas teñidas de sangre, cabelleras fantásticas y animales monstruosos.

Arago y Laplace, autor de la *Exposición del Sistema del Mundo*, no consideraban imposible, en el sentido físico de la frase, el encuentro de la Tierra con un cometa; y aun antes que ellos, el gran Newton admitía como consecuencia del choque del Sol con un cometa la extinción de aquel luminar y la modificación de nuestro sistema planetario.

Y, sin embargo, ¡cuántos cometas han pasado ya por las proximidades de la Tierra sin que ésta haya sido deshecha en formidable y mortal abrazo!

Se cree que llega á millones de millones el número de cometas que flotan en el éter. Todos ellos circulan por el espacio en prolongadísimas órbitas con velocidad media de 150.000 kilómetros por hora, que es mil quinientas veces la de un tren lanzado á todo vapor. Además, todos estos cometas *pueden* arrastrar colas de varios millones de leguas de longitud.

¡Qué mirada humana podrá penetrar esta misteriosa inmensidad surcada de llamas, y contemplar el rutilante orbe de los astros errantes y la cabalgata fantástica de estos millones y millones de cometas, cuyas extensas órbitas se entrecruzan caprichosamente á través de los mundos!

Otras predicciones.—No ha sido la primera vez ésta que la predicción del fin del Mundo ha causado espanto. Aun en el siglo actual se anunció para el 15 de enero de 1819, con cuyo motivo dijo graciosa y burlonamente Beranger en una célebre canción:

Finissons-en; le monde est assez vieux.

Otra predicción hubo para el 29 de octubre de 1832, en que el cometa de Biela encontraría á la Tierra, y otra fué para el 13 de junio de 1857, época de la reaparición del cometa de Carlos V. ¿A qué decir que estas profecías salieron fallidas y que las gentes crédulas se repusieron pronto de sus terrores?

Hay que decir, sin embargo, que el cometa de Biela, si se hubiera retardado un mes, habría llegado al mismo tiempo que la Tierra al punto de intersección de sus órbitas y hubiera habido colisión.

Lluvia de estrellas fugaces del 13 de noviembre de 1899.

De todos los peligros que amenazan la existencia de la Tierra, el más temido, y probablemente el menos peligroso, es el cometa. La Tierra efectivamente, como previeron los astrónomos y como tomándolo de ellos dice Mr. Falb, encontró la cola de un cometa, como ocurrió en 1819, 1866 y 1874, sin que hubiese choque ni riesgo alguno; todo lo contrario. A esta coincidencia hemos debido el placer de contemplar una gran lluvia de estrellas fugaces que surcaban el cielo, dejando persistentes ráfagas luminosas de explendentes colores.

No hay nada que temer de estas estrellas, que en aquella noche cayeron en número de 7 á 10 millones. Aparecen y brillan durante uno, cinco ó diez segundos hasta veinte leguas de distancia de nosotros sin que nos alcancen, como nos alcanzan los meteoritos y bólidos, que al caer sobre la Tierra suelen matar hombres, hundir casas y tronchar árboles.

Si la Tierra, en lugar de atravesar la cola de un cometa, choca con el núcleo, no hay tampoco peligro, porque este núcleo es muy poco resistente y de esta colisión sólo resultarían caídas de bólidos y desprendimiento de gases incandescentes. «No hay, pues, más peligros que temer de tal encuentro», dice el astrónomo alemán Mr. León Brenner.

El director del Observatorio de Berlín, señor Guillermo Fœrster, se ha tomado también el trabajo de tranquilizar con una nota á los que hubiese podido conmover la profecía del doctor Falb:

«A consecuencia de asertos imprudentes y falsamente interpretados, dice el profesor Fœrster, el público ha creído que el fin del Mundo estaba fijado para el 13 de noviembre de 1899. Ha dado origen á este error el hecho de que la Tierra pasará en noviembre de 1899 á través de una multitud de pequeños asteroides, como ocurrió en 1799, 1833 y 1866. Este fenómeno no debe producir inquietud á nadie».

El cometa y el centro radiante de las Leónidas.—Los cometas no circulan solos en el espacio; van acompañados de numerosa escolta nebulosa, formada de innumerables corpúsculos que siguen el mismo camino, como los soldados de un regimiento siguen á sus jefes.

Pero así como en un ejército hay rezagados, algunas de estas nebulosas pierden su velocidad, se separan del cometa por la influencia de la atracción solar y se forman así *enjambres* de asteroides. Estos, al atravesar la atmósfera terrestre, se inflaman y dan origen á las estrellas fugaces.

En las épocas periódicas del paso de la Tierra por el perihelio puede atravesar uno de estos enjambres, como ha ocurrido muchas veces, produciendo así una lluvia de estos maravillosos cohetes de todos colores que con sus fuegos deslumbradores iluminan el cielo.

Cuando el paso del cometa de 1833 se observaron en un minuto, entre las cuatro y las seis de la mañana, más de 1.000 estrellas fugaces que parecían radiar de la constelación del León, y por esto se las conoce con el nombre de las *Leónidas*. Durante toda la noche se observaron 250.000. La Tierra había pasado por el centro de una nube de asteroides é hizo en ella un verdadero destrozo. El espectáculo fué tan grandioso en 1866, cuando la reaparicion del cometa de 1833, cuyo período es de treinta y tres años.

Como en el año anterior, la Tierra ha atravesado de nuevo el inmenso río de asteroides interplanetarios de 1833; hemos asistido á un verdadero incendio del cielo, que ha sido completamente inofensivo para los espectadores.

¿Cómo pereceremos?

En todos tiempos, las doctrinas, las cosmogonías, las religiones y hasta la fantasía de las muchedumbres han filosofado respecto al fin del Mundo. Ahora un texto apocalíptico interpretado por alucinados; luego una divagación de un pensador extraviado, ó la afirmación de un sabio, ó el rumor que, cuanto más avanza, crece sin que tenga origen conocido, turbaron á menudo al pobre populacho, porque es evidente que nuestra Tierra algún día morirá. ¿Pero cuándo y cómo será esto? ¡Quién lo sabe! ¡Quién puede saberlo!

Si la profecía de Falb se hubiese cumplido, si la Tierra hubiese sido encontrada por un cometa cuya masa nebulosa se extendiese á 1.800.000 kilómetros, es decir, dos veces el volumen del Sol, el cataclismo y la conflagración que se hubiese producido pueden ser representados por la caída sobre la Tierra de un río de fuego, cuya masa sería unos dos millones de veces más grande que la de nuestro planeta. Afortunadamente esta terrorífica perspectiva es pura fábula, y es muy poco probable que el Globo arrastre á la Humanidad como á un condenado á muerte, que ignora la naturaleza de su suplicio y la hora y el lugar de su expiación.

Pero es muy cierto que la catástrofe, aunque con lentitud, llegará.

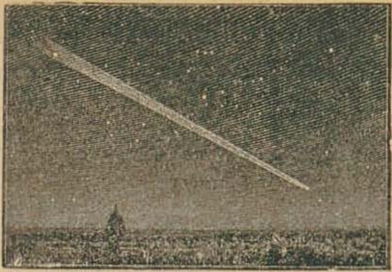
Un sabio ha evaluado en 10 millones de años el tiempo necesario para que el enfriamiento gradual del Sol produzca la extinción de la vida en la superficie de la Tierra. Diez millones de años es mil veces la duración de los tiempos históricos, pues según los últimos descubrimientos existentes en Egipto, existían allí hace 8 ó 10.000 años civilizaciones florecientes.

Leverrier asigna al sistema solar una duración de 35 millones de años.

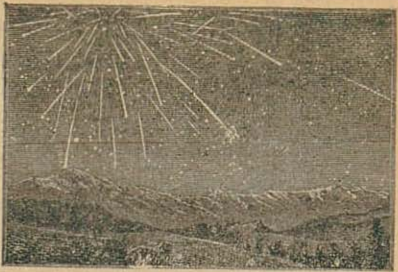
Refiriéndonos á otro orden de ideas, añadiremos á lo dicho que las estadísticas prueban que, por incremento de la población de la Tierra, ésta contendrá, en el año 2167, 12.000 millones de habitantes, que no tendrán con que alimentarse, porque los dones de Ceres no serán suficientes. ¡Dentro de 270 años moriremos de hambre!

El fin de la Tierra y la inmensidad.—El fin de la Tierra, ¿qué efecto producirá en el innumerable ejército de mundos que gravitan en la inmensidad? Ni siquiera un incidente, porque el Globo de que nos enorgullecemos sólo es apreciable como punto imperceptible visto desde un pequeño número de estrellas. El Universo, una vez anulada la Tierra, continuará brillando con sus fuegos deslumbradores, sin ocuparse del átomo perdido en el inmensurable campo del infinito.

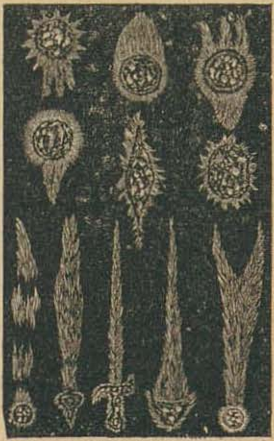
Quien á hierro mata á hierro muere.



El gran cometa de 1843.



Lluvia de estrellas fugaces el 27 de noviembre de 1872.



Diferentes formas de cometas.

En la Edad Media, los cometas representaban acontecimientos, como guerra, hambre, peste y el fin del mundo.



Un río de fuego.

El encuentro de la Tierra con un cometa produciría el mismo efecto que la caída sobre nuestro planeta de un río de fuego de volumen igual á dos millones de veces el del cometa.



Cometa de Donati.

Este cometa, cuya cola en 1858 era de 88 millones de kilómetros, ha permitido á los astrónomos observar el desarrollo de las colas secundarias.



La cola del cometa.

Como la circunferencia de la Tierra es de 40 000 kilómetros y la cola de un cometa puede ser de 320 millones de kilometros, resulta que esta cola podría enrollarse 8.000 veces al rededor de la Tierra, dándole un diámetro de 120.000 kilómetros.



Gran cometa de 1811.



Cola séxtuple del cometa de 1744.

Hay cometas sin cola, pero también los hay que tienen colas dobles, triples, etc. El cometa de 1744 tenía seis colas. Tal vez estas no sean más que apariencias, debidas á simples efectos de perspectiva.

Figs. 115 á 120.

LAS CUATROCIENTAS CHIMENEAS DEL MUNDO

... Una chimenea de fuego en una nube de oro.
(HUMBOLDT.)

Los volcanes activos del Globo son en número de 350 á 400. Los volcanes apagados se cuentan por millares.

Es cosa notable que casi todos los volcanes están situados cerca del mar ó de grandes lagos, ya sobre la tierra, á poca distancia de la costa, ya en las islas. Generalmente están dispuestos en grupos, y con frecuencia puestos en fila á lo largo de alguna enorme fractura del suelo.

¿Qué es un volcán?—La palabra *volcán* suscita en la imaginación del pueblo imágenes espantosas, tal como la de una montaña que vomita llamas y lavas ardientes. Esta definición, insuficiente y hasta inexacta, se completa y rectifica observando con atención los fenómenos grandiosos y terribles de las erupciones, que realizan al mismo tiempo una obra de destrucción y de edificación.

La *montaña* es el producto del volcán. Es la masa amontonada de los materiales rocosos, vomitados en una ó varias erupciones. Las rocas pulverizadas, las cenizas, las lavas, las escorias, acumuladas alrededor del orificio primitivamente abierto al nivel del suelo, van amontonándose cada vez más.

Según las proporciones de la erupción, puede constituir una colina de algunos metros de altura, ó una montaña enorme que se eleva á 2.000, 3.000, 4.000 metros y aun más.

Estructura del volcán.—Si las materias vuelven á caer uniforme y regularmente alrededor del orificio el conjunto toma la forma de un cono más ó menos regular. En el centro queda abierto el conducto, camino de vapores y de lavas que se ensancha en la parte superior en forma de embudo, constituyendo así lo que se llama *cráter*, de una palabra griega que significa copa.

Casi siempre, cuando se desborda la lava, desportilla profundamente el cráter, destruyendo todo un lado.

Cuando se examina la estructura de un volcán, se reconoce que la montaña está formada de capas superpuestas de escorias, arenas, cenizas, fragmentos de rocas quemadas y lavas enfriadas; todo este conjunto se extiende en pendiente suave al exterior, mientras que en el interior del cráter las paredes están escarpadas y ruinosas; terminada la erupción, las rocas removidas en el interior llenan la chimenea, de modo que el cráter queda obturado en su fondo.

Las diversas formas del volcán.

Solfataras. Volcanes en reposo. Volcanes apagados.—Después de la erupción las rocas se enfrían lentamente. Durante largo tiempo, años y aun siglos, los surtidores de vapores, que se llaman *fumarolas*, surgen del fondo del cráter por estrechas fisuras que desprenden emanaciones sofocantes. Alrededor de estos surtidores se depositan sales eflorescentes, sobre todo el azufre.

El volcán, en este estado, se llama *solfatara*, es decir, mina de azufre.

Si el volcán queda largo tiempo en reposo, la pendiente y hasta el cráter acaban por cubrirse de vegetación, como de musgo, césped, selvas y hasta terrenos de cultivo, si el hombre se apodera de ellos; las cumbres se cubren de nieve si la montaña es bastante elevada.

A menudo también el cráter se llena de agua y forma un lago volcánico.

Pero el volcán, aun después de un siglo de reposo, puede ponerse en actividad. Hay, sin embargo, un número muy grande de volcanes apagados, cuyos hogares están agotados y los conductos obstruídos para siempre. A menudo la montaña se parece á una montaña ordinaria, y es preciso observar su forma, las huellas del cráter, y sobre todo la naturaleza de las rocas que la forman, para reconocer su origen.

Volcanes submarinos.—Su erupción es completamente parecida á la de los volcanes continentales, exceptuando que las aguas se oponen á la salida del vapor y enfrían más rápidamente las materias.

La montaña se eleva del fondo del mar, y si rebasa la superficie forma una isla volcánica, muy parecida á un volcán ordinario. Lo mismo que las erupciones terrestres, las submarinas conmueven el suelo y producen temblores de tierra, agitan las aguas y levantan olas enormes, que se propagan muy lejos y pueden producir los mayores destrozos.

Si la isla volcánica sólo está formada por materias ligeras queda pronto destruída por las olas, pero puede persistir si está consolidada por las lavas.

Volcanes de fango.—Hay volcanes que lanzan légamo y piedras (el Salinella y el Macalubac, en Sicilia; el Pitarofila y el Obu, en el Mar Negro; el Alat y el Haman, en el mar Caspio).

Volcanes de agua.—El cráter del volcán de agua *ó geyser* (así llamado del nombre del más conocido de ellos, el Geyser de Islandia) tiene la forma de un tubo, en el que el agua caliente se acumula y de donde surge por intermitencia á una temperatura de 100°. La erupción se anuncia por un ruido semejante al del trueno; después el agua sale hirviendo y se eleva en forma de columna de polvo de una blancura brillante. Apenas ha caído surge una segunda, á ésta sigue una tercera y así sucesivamente. Surtidores de agua se lanzan por todos lados con agudos silbidos; después se produce otro ruido de choque subterráneo; una nueva columna de agua se lanza á 25 ó 30 metros de altura, arrojando piedras, y el fenómeno, que sólo ha durado algunos minutos, desaparece á las primeras claridades de la mañana.

Teoría de los volcanes.—Los antiguos, espantados por los desastrosos fenómenos de los

volcanes, veían en ellos el efecto de la cólera de algún dios terrible. Según los griegos, el Etna era la fragua infernal donde Vulcano, dios del fuego, forjaba rayos para Júpiter. En la Edad Media, el Stromboli era el *respiradero del Infierno*.

La teoría científica de los volcanes es muy moderna y todavía incompleta en ciertos puntos; pero se sabe que son, como el levantamiento de las montañas, un fenómeno regular de la vida del Globo.

La Tierra ha sido en otro tiempo una esfera candente y fluida como la lava derretida.

Después de millones de años la superficie se ha enfriado, formando costra sólida de algunos kilómetros de espesor, muy frecuentemente rota y desgarrada en algunos sitios. El interior del Globo está todavía en estado candente.

Bajo la costra sólida existe, si no un Océano de rocas fundidas, á lo menos lagos ardientes, depósitos de lavas incandescentes que pueden infiltrarse por las fracturas.

Pero para producir los surtidores de vapor de las erupciones no basta el fuego, *se necesita el agua*. Por esto se piensa que las aguas de los lagos penetran por las fisuras hasta los hornos subterráneos de materias hirvientes; allí se transforman en vapores comprimidos, que á veces producen explosión como una máquina de vapor demasiado caldeada; trastornan el suelo, se lanzan en surtidores poderosos, pulverizan las rocas y obligan á la lava á subir por las fisuras hasta la superficie del suelo.

Erupción.—Con frecuencia la anuncian ciertas señales precursoras: una explosión terrible lanza al aire una masa enorme de rocas, conmueve violentamente las regiones circundantes, produciendo á veces temblores de tierra espantosamente destructores, con ruidos formidables.

Por la fractura surge un surtidor inmenso de vapores comprimidos que se elevan á grandes alturas en la atmósfera y que al enfriarse se condensan, toman la forma de una nube más ó menos extensa, anfractuosa y de aspecto tempestuoso.

Este torrente de vapores arrastra pedruscos ardientes, llamados *bombas volcánicas*, arenas y polvos de rocas molidas, que se llaman *cenizas*, tan finamente pulverizadas que pueden ser llevadas por el viento á grandes distancias, mientras que los restos más groseros, pedruscos y piedras, vuelven á caer alrededor del orificio.

La nube de vapores y de cenizas es á veces tan extensa que cubre todo el cielo por encima de las regiones próximas al volcán, y tan espesa que oscurece el día como el humo muy denso y hasta produce una oscuridad más impenetrable que la noche.

Por la noche, los vapores iluminados por el reflejo de las materias incandescentes que salen por la boca del volcán parecen un inmenso surtidor de llamas, alrededor del cual giran torbellinos de humo enrojecido, que atraviesan los pedruscos ardientes como chispas de fuegos artificiales.

La nube volcánica está casi siempre fuertemente electrizada; relámpagos horribles y continuos, y los rugidos del trueno, se unen al incendio y á los mugidos de la erupción.

Muchas veces los vapores condensados vuelven á caer en lluvia torrencial, que puede producir temibles inundaciones; cuando los vapores están mezclados con cenizas cae sobre el suelo una catarata de fango que cubre la tierra, sepulta los terrenos cultivados, las aldeas y las ciudades.

En fin, de la cumbre de la montaña ó de alguna grieta abierta en las laderas sale una masa fluida de roca en fusión incandescente, que se desborda en arroyo por las pendientes; esta es la *lava*.

Muy á menudo, á partir del momento en que la lava se esparce, disminuye la salida de vapores; ésta es la segunda fase de la erupción.

Las lavas, que primero son fluidas, bajan formando arroyos; después se enfrían y se hacen más pastosas; avanzan con lentitud é irresistiblemente cubren las campiñas, incendian las selvas y destruyen habitaciones y ciudades.

La superficie de la lava, poco á poco enfriada, forma una costra que se quiebra y se vuelve á soldar; la corriente de la lava arrastra pedruscos rojos, como un río arrastra los hielos.

En fin, el terrible manantial de fuego se agota, las lavas se detienen y se solidifican en forma de roca compacta, rodeada de materia esponjosa que se llama *escoria*.

Con el tiempo, las materias que han subido por el orificio se enfrían, llenan los profundos conductos de la chimenea volcánica y cierran la boca; la erupción ha terminado.

Tales son los fenómenos generales de la erupción, pero no se manifiestan siempre con la misma intensidad ni son absolutamente idénticos.

Unas veces la erupción agota su actividad en algunos días; otras dura meses y años, con calmas y paroxismos sucesivos; hay también volcanes de erupción continua.

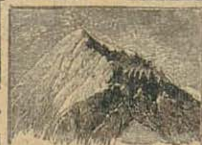
A veces el fenómeno sólo consiste en torbellinos de vapores inofensivos, y en algunas ocasiones toma las proporciones terribles de un inmenso cataclismo.

Los principales volcanes del Mundo.

Sabama (Perú)........	6.990 m.	Hooker (América del N.).	5.000 m.	Semeru (Java)........	3.740 m.
Chimborazo (Ecuador). .	6.310	Corazou (Ecuador). . . .	4.950	Baker (América del N.)..	3.717
Hood (América del N.). .	6.120	Pichincha (Ecuador). . .	4.787	Tuxtla (México).......	3.706
Elbrouss (Cáucaso). . . .	6.000	Fairweather (América N.).	4.700	Irazu (Costa Rica)......	3.700
Kasbeck (Cáucaso)......	6.009	Sta. Elena (América N.).	4.700	Uschunskaia (Kamtchatka)...........	3.666
Llulaillaco (Perú)......	6.000	Mona-Kea (Islas Hawai)..	4.363	Atitlan (Guatemala)....	3.572
Cotopaxi (Ecuador). . . .	5.940	Sangay..............	4.326	Etna (Sicilia).........	3.470
Antisana (Ecuador).....	5.756	Mona-Loa (Islas Hawai)..	4.303	Terror (Reg. polares Sur).	3.400
Ararat (Eufrates)......	5.750	Moyanda (Ecuador). . . .	4.294	Mayon (Filipinas).....	2.300
Elías (América del N.). .	5.586	Fusi-Yama (Japón). . . .	4.080	Hekla (Islandia)......	1.650
Popocatepelt (México). .	5.567	Argaeus (Asia, Tauros)..	4.062	Vesubio (Italia)......	1.200
Orizaba (México).....	5.534	Demawend (Persia). . . .	4.000	Pic de Langle........	1.026
Misti (Perú).........	5.500	Gunung-Dempo (Sumatra).	4.000	Stromboli (Sicilia).....	925
Sinchulaga (Ecuador)...	5.200	Erebe (Reg. polares Sur).	3.930	Krakatoa (Java)......	840
Jefferson (América del N.)	5.200	Pisoblanco (Costa Rica)..	3.900	Cagua (Filipinas).....	827
Khutchewskaja (Kamtchatka)...........	5.003	Rindjamie (Sonda).....	3.880	Monte de Fuego (Canarias)...........	450
Cotocachi (Ecuador)...	5.000	Tandurek (Eufrates)...	3.832		
		Gadeh (Java)........	3.800		



El Chimborazo, 6.310 m. América Central.



Cráter del Orizaba, 5.534 m. América Central.



El Cotopaxi, 5.940 m. América Central.



El Monte Ararat, 5.750 m. Asia.



El Popocatepelt, 5.567 m. América Central.



El gran Geyser. Islandia.



El Fusi-Yama, 4.080 m. Asia.



El Erebo, 3.900 m. Regiones antárticas.



Erupc. del Krakatoa, 840 m. Asia.



El Vesubio, 1.220 m. Italia (Erupción de 1861).



El Etna, 3.470 m. Sicilia (Erupción de 1852).

Figs. 121 á 131.

Del monte sale quien el monte quema.

LOS SIETE COLORES DEL ARCO IRIS

Y el arco iris formaba un puente sublime desde la onda al firmamento.
(G. SAND.)

El arco iris nació el día en que el primer rayo de sol atravesó la primera gota de agua.

Los siete colores del arco iris son los de la faja que se obtiene en la muy conocida experiencia de física, cuando un rayo de luz atraviesa un prisma de cristal. El rayo de luz blanca se descompone en el prisma, y proyectado sobre una pantalla aparece bajo la forma de una cinta diversamente coloreada. Los siete colores que forma este espectro, *violeta* en la parte superior y *rojo* en la inferior, aparecen en este orden:

Violeta, añil, azul, verde, amarillo, anaranjado, rojo.

Cómo se forma el arco iris.—Para formar el verdadero arco iris, la Naturaleza sólo hace lo que el físico en su gabinete. Los rayos del Sol atraviesan la gota de agua que funciona como prisma, y el arco iris aparece á la vista del observador.

Para ver un arco iris es preciso ponerse de espalda al Sol. Como en el espectro ordinario, los siete colores aparecerán sobre la nube: el *violeta* en el interior, el *rojo* en el exterior. En general, el arco es incompleto. Se puede, sin embargo, ver el círculo completo colocándose sobre una altura que tenga debajo una cascada.

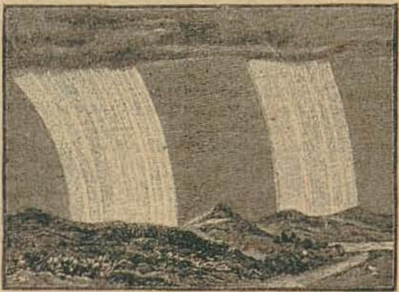


FIG. 132.—ARCO IRIS QUÍNTUPLE.
Observado en junio de 1877 en Santa Quiteria (Portugal).

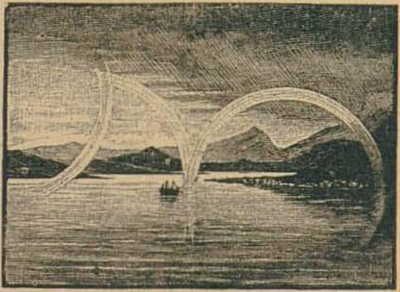


FIG. 133.—ARCOS IRREGULARES.
Debidos á la reflexión del Sol en el agua. Observados en Inglaterra.



FIG. 134.—ARCO IRIS DOBLE.
Producido por la reflexión del Sol en el mar. Observado en Escocia en octubre de 1879.

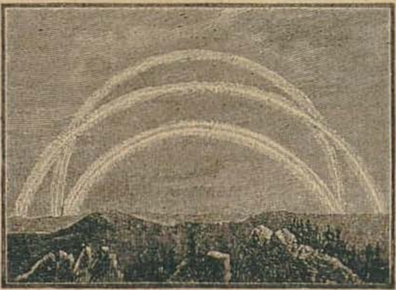


FIG. 135.—ARCO IRIS TRIPLE.
Observado en julio de 1736 sobre el monte Kétima.

Los caprichos del arco iris.—Nada es tan fugitivo y caprichoso como el arco iris. Desde luego, cada observador ve un arco diferente. Si se cambia de sitio, el arco cambia también de lugar. Dos observadores próximos pueden fácilmente comprobar que los *pies* de los arcos respectivos no descansan en los mismos puntos del horizonte.

A veces el arco iris es doble, y entonces está coronado por otro arco menos brillante, de colores invertidos; es decir, el *violeta* en el exterior y el *rojo* en el interior. (Este fenómeno se explica por una doble refracción de la luz en la gota de agua.)

El arco puede ser *triple, cuádruple* y hasta *quíntuple*.

Los arcos coloreados se cortan, se entrelazan, aparecen invertidos y dirigiendo sus extremos hacia las nubes. Los arcos pueden formarse sobre los lagos y los ríos, y sus curvas entrelazadas constituyen un maravilloso espectáculo.

Arco iris lunar.—La luz de la Luna puede producir arco iris, pero de colores más débiles que los formados por la luz del Sol.

La bruma origina arcos *blancos*, porque sus vesículas son demasiado pequeñas y no descomponen la luz.

La habitación humana: El Renacimiento.—**Cuadro sinóptico de la historia de Francia.—Reyes, emperadores y jefes de Estado de Francia.—Firmas y sellos de los reyes de España.—Familia Real española.—Jefes de los Estados sudamericanos.—Las Ordenes religiosas:** Mujeres.—**Las prisiones según los tiempos.**

LA HABITACIÓN HUMANA

El Renacimiento.

(Véase el Almanaque del año próximo pasado.)

A partir del siglo xv, una gran tendencia hacia la antigüedad ocasionó en las artes un movimiento general, al que se le dió el nombre de *Renacimiento.*

La arquitectura se distingue por sus líneas horizontales y rectas, divisiones en cuerpos de poca altura, en bóvedas planas y artesonadas (en Italia, el palacio Ricardi); también utilizó la ojiva (en Francia, el castillo de Blois). El palacio Ricardi, el de Vecchio y el de Pitti fueron el tipo de la arquitectura florentina en esta época, mitad fortaleza, mitad palacio; después el Renacimiento llegó á su apogeo; se engrandecieron las habitaciones interiores, las ventanas fueron más numerosas. Verona, Milán y Venecia ofrecen infinitas muestras de esta escuela arquitectónica; en Venecia particularmente se despojó de todo carácter de fuerza, para no ser más que una obra de gracia y esbeltez; fué introducido en Francia el Renacimiento gracias á la expedición de Carlos VIII á Italia. Durante todo el siglo xvi se construyeron en Francia multitud de castillos admirables: Amboise, Chambord, Fontainebleau, etc.

Los particulares rivalizaron con los señores, construyendo varios y suntuosos hoteles. En las habitaciones ordinarias se observa la sustitución de la piedra y ladrillo por las armaduras de madera, empleadas generalmente hasta entonces.

La arquitectura en España, aunque alcanzó gran importancia, nunca la tuvo realmente en palacios particulares, porque, como dice Caveda, «el fausto y riqueza de los poderosos no consistía en magníficos palacios y castillos, en adornados parques y vistosos trenes, sino en las iglesias, casas religiosas y suntuosos mausoleos, que dieron testimonio de su piadosa munificencia».

Puede considerarse que en España halló acogida el Renacimiento bajo el reinado de Fernando V; recordamos como obra de esa época el palacio arzobispal de Alcalá de Henares.

Del siglo xvi podemos mencionar, entre otros, el palacio-monasterio del Escorial (Felipe II) y el palacio del duque de Uceda (favorito de Felipe III), conocido hoy por el del Pretil de los Consejos.

Llámase en España plateresco un conjunto del Renacimiento y los estilos anteriores, del cual conservamos más de una muestra, como la casa de Graller, en Barcelona; la del Cordón, en Burgos, y el magnífico monasterio de S. Marcos, en León.

Siglo XVII.—El decorado interior se simplifica; las calles se ven limitadas por casas uniformes; á lo grandioso de la forma que revelan las construcciones de la Edad Media y del Renacimiento sucede la vulgaridad de las casas modernas, que en lo interior se dividen en mayor número de departamentos y la casa se hace menos familiar, dando principio á la costumbre de cambio de domicilio, desconocida ó por lo menos poco practicada hasta este siglo. Los arquitectos buscan la majestad por la regularidad y suprimen la división de órdenes por pisos, construyendo todo de fábrica por un solo orden.

Del siglo xvii conservamos en España el Alcázar de Toledo, el de Aranjuez, el de Simancas, el Real Palacio de Madrid, la casa de Oficios del Escorial, la casa Ayuntamiento de Reus y la de Toledo.

Siglo XVIII.—En Francia, durante el reinado de Luis XV, lo severo y regular de la arquitectura trocóse en ligereza, esbeltez, *aereosidad*, de lo que resultaron los *estilos* llamados *Pompadour*, *rocaille* y *rococo*; los departamentos se construyeron más cómodos, las habitaciones más pequeñas, y, por lo tanto, más *confortables*, provistas de muebles y objetos decorativos, de espejos particularmente. De esta época datan los papeles pintados y el pavimento en madera en sustitución de la losa y ladrillos; entre los edificios de aquella época se pueden citar los hoteles de la plaza de la Concordia, la Casa de la Moneda y los Archivos Nacionales.

Bajo Luis XVI se volvió al estilo griego. La influencia de David, durante el período revolucionario, llevó el gusto público por un sendero que dió origen al *estilo Imperio*; los monumentos más característicos de esta época son la Cámara de los Diputados, los hoteles de la plaza de Vendôme y la Bolsa.

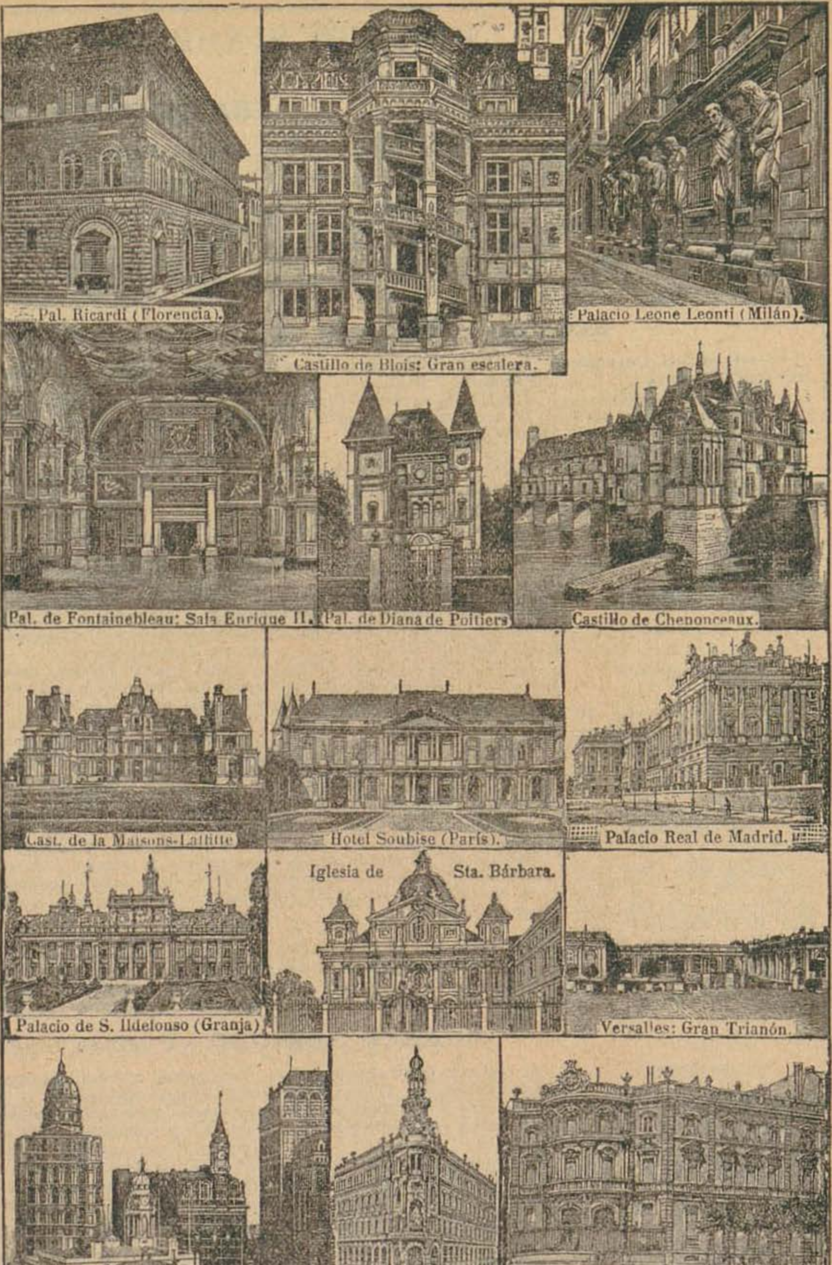
En España se restableció el estilo greco-romano bajo la monarquía de Felipe V. Del siglo xviii conservamos como recuerdo en España la conclusión de las obras del Palacio Real, el Palacio de S. Ildefonso, las Salesas Reales (Fernando VI), la Aduana de Valencia (Carlos III), y en la misma ciudad el palacio del conde de Villapaterna, así como en Madrid el palacio del duque de Liria.

Churriguera adulteró la belleza de la arquitectura con profusión de adornos, dando origen al estilo churrigueresco, seguido por otros arquitectos de menos genio y de peor gusto que el innovador.

Xiglo XIX. Período contemporáneo.—El romanticismo en la literatura condujo la arquitectura primero al estilo gótico y luego al griego, restaurándose en este sentido antiguos monumentos en Francia: Nuestra Señora, Blois, Pierrefonds, etc.; pero no puede decirse que de este estilo se haya producido un nuevo género de arquitectura.

Todo el esfuerzo de los arquitectos tiende hoy á la comodidad y á las exigencias de la vida actual, que busca lo práctico sobre todas las cosas. Merece, sin embargo, mencionarse las casas gigantes de Nueva York y Chicago, algunas de veinte pisos. Las leyes de policía urbana por una parte y por otra las condiciones propias de las capitales europeas no permiten en ellas construcciones tan *monumentales*.

En París podemos citar, entre otras, la casa Bamberger, la villa Lafontaine, el hotel del príncipe Roland Bonaparte y otras muchas casas particulares. En Madrid, si no precisamente como casas particulares, podemos citar la Biblioteca, Academia, palacio de la Equitativa, el del Banco de España, la Bolsa y el de los marqueses de Linares.



Pal. Ricardi (Florencia).
Castillo de Blois: Gran escalera.
Palacio Leone Leonti (Milán).
Pal. de Fontainebleau: Sala Enrique II.
Pal. de Diana de Poitiers.
Castillo de Chenonceaux.
Cast. de la Maisons-Laffitte.
Hotel Soubise (París).
Palacio Real de Madrid.
Palacio de S. Ildefonso (Granja).
Iglesia de Sta. Bárbara.
Versalles: Gran Trianón.
Casas americanas.
Pal. de la Equitativa.
Palacio de los marqueses de Linares.

Figs. 136 á 150.

Casa hecha sepultura abierta.

CUADRO SINOPTICO DE LA HISTORIA DE FRANCIA

PRIMER PERÍODO.—La Galia independiente.

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES	GRANDES ACONTECIMIENTOS	CIVILIZACIÓN
Cerca de 300 núcleos diferentes de población se agrupan en *Confederaciones*. No tenían unidad ni gobierno central.	El territorio galo se extendía entre el *mar del Norte*; la *Mancha* y el *Rhin*, al Norte; el *Océano Atlántico*, al Oeste; los *Pirineos* y el *Mediterráneo*, al Sur; los *Alpes*, el *Jura* y el *Rhin*, al Este.	Gobiernos locales; en algunas ciudades jefes absolutos, en otras diminutos Senados ó Asambleas populares. Los galos divididos en clases: 1.°, los *druidas*; 2.°, los *guerreros*; 3.°, el *pueblo*; 4.°, los *esclavos*.	Fundación de la colonia griega de *Marsella* (600 antes de J. C.). Toma de Roma por los Galos Senones (390 antes de J. C.). Conquista de la Galia por *J. César* (58-50 antes de J. C.). Sitio de *Alesia*, Vercingetorix (52 antes de J. C.).	Las costumbres son groseras y semibárbaras, pero hay ya organización en la familia y en la propiedad. Sentimientos generosos, bravura extraordinaria. Religión: culto de la naturaleza; *druidismo*. Poder y autoridad de los *druidas*.

SEGUNDO PERÍODO.—La Galia romana (Desde 50 antes de J. C. hasta 406 después de J. C.).

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES	GRANDES ACONTECIMIENTOS	CIVILIZACIÓN
Un solo jefe, el Emperador, que residía en Roma. Su autoridad es absoluta. Después de muerto se le coloca entre los dioses. El imperio es *electivo*, y los pretendientes se lo disputan con las armas en la mano.	Los límites dejan atrás el Jura y llegan hasta la *Reuss*. También dejan atrás el Rhin. De la *Germania* forman dos provincias los romanos.	División del territorio en *ciudades* y en *provincias*. En el siglo IV, el establecimiento de una jerarquía de funcionarios romanos: *Condes*, *Cónsules*, *Prefectos del Pretorio*.	Bajo el imperio de Augusto nació *Cristo*, cuyo nacimiento llegó á ser el punto de partida para el cómputo de los años de la era cristiana. El Emperador Augusto murió el año 14 de esta era. Sólo logró extenderse el Cristianismo después de numerosas persecuciones, y llegó á ser preponderante en 312 bajo el Emperador Constantino, que publicó el *Edicto de Milán*.	Roturación de los bosques; progreso del cultivo. Industrias de tejidos y paños. Aperturas de calzadas ó *vías romanas* que facilitan el comercio. Monumentos (templos, circos, baños, arcos de triunfo). Escuelas. Lengua latina. Progreso de la religión cristiana á pesar de las persecuciones. En el siglo IV, organización de la Iglesia cristiana: presbíteros, obispos, arzobispos, patriarcas, Papa.
	Los municipios están administrados por un Consejo, la *curia*; tienen las *libertades municipales*. Crecidos impuestos. Derecho romano. Legiones romanas. Nobleza galo-romana.		Desde 240 el Imperio romano está sin cesar inquietado y amenazado por las invasiones.	

TERCER PERÍODO.—La Galia de los Francos.

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES	GRANDES ACONTECIMIENTOS	CIVILIZACIÓN
REYES FRANCOS. LOS MEROVINGIOS (los principales). Clodion, 428; Meroveo, 448; Childerico, 458; Clodoveo, 481; Clotario, 511; Dagoberto, 628; Childerico III, depuesto en 752. LOS CARLOVINGIOS. Pepino el Breve, 752; Carlomagno, 768; Luis I el Benigno, 814; Carlos II el Calvo, 840; Luis II el Tartamudo, 877; Luis III y Carlomán, 879; Carlos el Craso (de Germanía), 884; Carlos III el Simple, 898; Luis IV de Ultramar, 936; Lotario, 954; Luis V, 986.	La Galia franca es más extensa que la Galia romana; comprende además la Thuringia, la Baviera y la mayor parte de Suiza. La Galia franca, bajo los Merovingios, estaba dividida en diferentes reinos, de los cuales fueron los principales los de *Neustria* y *Austrasia*. Bajo Carlomagno llega á ser la Galia el centro de un vasto imperio que se extiende hasta el *Elba*, hasta los *montes de Bohemia*, el *Theiss*, el *Adriático* y el *Garellano* en Italia, el *Ebro* en España. Después del tratado de *Verdún* queda mutilada y reducida al territorio limitado por el *Escalda*, el *Mosa* y el *Ródano*.	El rey franco vive rodeado de sus *leudos* ó compañeros. Bandas de guerreros suceden á las legiones regulares de los romanos. Justicia medio bárbara; pruebas judiciales. *Wergeld* ó tarifa de lo que debía pagarse en bienes como castigo del delito según la condición de la víctima. Asambleas de guerreros ó *Campos de Mayo*. Servidumbre de los antiguos propietarios. Nobleza franca. *Duques* y *Condes* gobiernan las provincias; *missi dominici* vigilan á los funcionarios. Asambleas de guerreros y de grandes ó *Campos de Mayo*, donde se formaron las *Capitulares* de Carlomagno, célebres leyes. Bajo los últimos Carlovingios, los duques y los condes dejan de obedecer al Rey y se hacen dueños y propietarios de las provincias. Establecimiento del feudalismo.	Invasión de los bárbaros (406). Reinos de los *borgoñones* (413), de los *visigodos* (419). Reino de los *francos* hasta la Somme. Batalla de *Mery-sur-Seine*, ganada contra *Atila* y los hunos (451). Victorias de *Soissons* sobre los romanos (486), de *Tolbiac* sobre los alamanes (496), de *Vouillé* sobre los visigodos (507). Conversión de *Clodoveo* y de los francos á la religión cristiana (496). *Dagoberto* domina toda la Galia y una parte de la Germanía (628-638). *Pepino de Heristal*, mayordomo de Palacio en Austrasia, gana á los de Neustria la batalla de *Testry*, que le hizo dueño de la Galia (687). *Carlos Martel* gana á los árabes la batalla de *Poitiers* (732). Es proclamado rey de los francos *Pepino el Breve* (752). *Carlomagno* somete los lombardos, bávaros y sajones. Guerras contra los árabes. Batalla de *Fontanet* entre los hijos de Luis el Benigno (841). Tratado de *Verdún* (843). Invasión de los normandos (846). Sitio de *París* por los normandos (886). Definitiva desmembración del imperio de Carlomagno (887). Dominio de los descendientes de *Roberto el Fuerte*. *Eudes*, rey (887). Advenimiento de los Capetos (987).	Retroceso á la anarquía, á la ignorancia y á la miseria. Esfuerzos de los Obispos para suavizar los rigores y violencias de los reyes francos. El derecho de asilo en las iglesias. Concilios ó Asambleas de Obispos. Excomuniones, con las cuales la Iglesia excluía de la sociedad á los fieles que no la obedecían; el excomulgado era como un apestado. Fundación de monasterios, colonias á la vez piadosas y agrícolas, que adoptan la regla de *San Benito*. Sólo se cultiva la ciencia en los monasterios. Dagoberto restableció el orden. Carlomagno devolvió la prosperidad, favorece la ciencia y abre escuelas. Los sabios que le rodean son: Alcuino, Teodulfo, Leidrado, Sinaragdo, Robino Mauro, Pedro de Pisa, Pablo el Diácono, Clemente el Hiberniano (Irlanda). A su muerte vuelve el desorden, aumentado por las invasiones de los normandos. Los habitantes de los campos se convierten en *siervos*. Las poblaciones quedan sometidas á los señores. Horrible miseria. Hambres espantosas.

CUARTO PERÍODO.—Período feudal. Los Capetos directos (987 á 1328).

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES	GRANDES ACONTECIMIENTOS	CIVILIZACIÓN
LOS CAPETOS. Hugo Capeto, 987; Roberto, 996; Enrique I, 1031; Felipe I, 1060; Luis VI el Craso, 1108; Luis VII el Joven, 1137; Felipe Augusto, 1180; Luis VIII, 1223; Luis IX el Santo, 1226; Felipe III el Atrevido, 1270; Felipe IV el Hermoso, 1285; Luis X el Hutín, 1314; Felipe V el Largo, 1316; Carlos IV el Hermoso, 1322.	Al comienzo de la dinastía de los Capetos el reino de Francia no era más que uno de los numerosos señoríos en que estaba dividido el territorio. El dominio real sólo comprendía la *Isla de Francia* y el territorio de *Orleans*. Fué aumentando sucesivamente con el *Artois*, la *Normandía*, el *Maine*, la *Turena*, *Anjou*, *Languedoc*, el condado de *Tolosa*, *Navarra*, *Lyon* y parte de *Flandes*. Varias de estas provincias se perdieron después, pero en 1328 componían el reino de Francia.	La dignidad real era hereditaria. Felipe Augusto estableció en el dominio real oficiales llamados *prebostes* y *bailíos*, multiplicados por sus sucesores. Había una *administración real*. Las poblaciones se emancipan y reciben *cartas de comunas*. San Luis organizó la *justicia real* y el *Parlamento* (tribunal) de París. Felipe el Hermoso estableció *impuestos* y tuvo una *hacienda real*. Convocó las primeras grandes Asambleas de la nación ó los primeros *Estados generales* (1302). Había ya un rey y una nación.	Conquista de *Inglaterra* por Guillermo, Duque de Normandía (1066). La primera *cruzada* (1095-1099). La segunda cruzada (1146-1148). La tercera cruzada (1190-1191). La batalla de *Bouvines* (la primera victoria nacional) (1214). La cruzada *albigense* (1208-1227). Batalla de *Taillebourg* (1242). La cruzada de *Egipto* (1249-1254). La cruzada de *Túnez* (1270). Felipe el Hermoso y el Papa Bonifacio VIII. Atentado de Anagni. Primeros *Estados generales* (1302). Derrota de *Courtrai* (1302). Victoria de *Mons-en-Pevèle* (1304).	Los Señores, Duques, Marqueses, Condes y Barones se distinguen por el lujo de sus trajes y por sus blasones. El pueblo, compuesto de *labradores ó villanos* y de *siervos*, mejora su condición por consecuencia de la emancipación de las comunas, de las cruzadas y de la caballería. Mejoramiento de la agriculturaa; climatación de la morera, maíz, trigo sarraceno, alcachofa, espinaca, chalote y albaricoque. Construcción de molinos de viento observados en Asia y mejora de la molienda del trigo.
			Emancipación de los *siervos* (1316). Desarrollo de la *industria*. Organización y poder de las *corporaciones*. Progreso de la ciencia. Los primeros historiadores (Villehardouin, Joinville). Arquitectura ojival. Las catedrales.	

QUINTO PERÍODO.—Período

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES
LOS VALOIS Felipe VI, 1328; Juan II el Bueno, 1350; Carlos V el Prudente, 1364; Carlos VI, 1380; Carlos VII, 1422; Luis XI, 1461; Carlos VIII, 1483.	A pesar de la guerra de los Cien años, el dominio real aumentó en extensión con el *Delfinado*, el *Limousin*, el *Poitu* y la *Guyena*. Luis XI reunió la *Provenza*, *Picardía*, *Perche*, *Maine*, *Armagnac*, *Anjou* y el Ducado de *Borgoña*.	Progreso de la administración real bajo Carlos V, Carlos VII y Luis XI. La *talla perpetua* (1439). El *ejército permanente* (1445). Los *Parlamentos provinciales*. Las *postas*. La *Pragmática Sanción* de Bourges (1438); la iglesia galicana. Redacción de las *Costumbres*.

Bajo Carlos VIII la *Bretaña* vuelve á la unidad francesa.

SEXTO PERÍODO.—Francia mo

VALOIS-ORLEANS Luis XII, 1498. VALOIS-ORLEANS-ANGULEMA Francisco I, 1515; Enrique II, 1547; Francisco II, 1559; Carlos IX, 1560; Enrique III, 1574.	Bajo Francisco I se aumentó el dominio con el *Angumois*, el *Borbonado*, la *Auvernia*, el *Beaujolais* y el *Forez*. Bajo Enrique II reunión de los *Tres Obispados*. Se adelanta el límite oriental hasta el Mosela. Es el principio de la reacción contra las fatales consecuencias del Tratado de Verdún de 843.	Francisco I hace casi absoluta la autoridad real. Estableció 10 *gobernadores* de provincia, que más tarde fueron aumentados hasta 32. Desarrolla la *justicia real*, pero vende los puestos de la judicatura. El *Concordato* concluído con León X le daba el nombramiento de los Obispos (1516). La lengua francesa llega á ser la oficial (edicto de Villers-Cotterets, 1532).

Bajo los hijos de Enrique II la autoridad real se debilita. Convocados los *Estados generales* en 1560, 1576 y 1588.

SEPTIMO PERÍODO.—Francia mo

LOS BORBONES Enrique IV, 1589; Luis XIII, 1610; Luis XIV, 1648.	Francia aumentó su territorio con el *Bearn*, la *Bresse* y *Bugey*. Por los Tratados de Westfalia (1648) y de los Pirineos (1658), anexión de la *Alsacia*, el *Artois* y el *Rosellón*. Por los Tratados de Nimega (1678), anexión de *Flandes* y el *Franco-Condado*. Adquisición de *Strasburgo* (1681). Desarrollo de las colonias francesas en las Indias y en América. El Canadá.	La administración real se afirmó bajo *Enrique IV*. Gracias al genio de *Sully* se ordenó la Hacienda. Protección de la agricultura, de la industria y del comercio. Administración severa y rigurosa de Richelieu. Los *intendentes* de las provincias sustituyen á los gobernadores. Primera organización del *ejército* y de la *marina*. Bajo Luis XIV, creación de los *secretarios de Estado*. Administra-

ción monárquica y despótica. La *policía*. El *presupuesto*, establecido por Colbert. El *sistema protector* favorece la industria y el comercio.

OCTAVO PERÍODO.—Francia mo

LOS BORBONES Luis XIV; Luis XV, 1715; Luis XVI, 1774.	Reunión de la *Lorena* (1766) y de *Córcega* (1768).	La administración real llega á ser enteramente despótica. Abusos de las órdenes secretas de destierro, prisiones arbitrarias. Mala administración de la Hacienda. Déficit sin cesar aumentado. Gravosos impuestos sobre el pueblo y mantenimiento de numerosos derechos señoriales. Vanas tentativas de reformas de *Malesherbes* y *Turgot*.

NOVENO PERÍODO.—Francia contemporá

LOS BORBONES Luis XVI, rey constitucional, 1789-1792; Asamblea nacional	Reunión de *Mulhouse*, *Montbeliard* y *Ginebra*. Conquista de la frontera natural del Rhin.	Destrucción del *sistema feudal* (4 de agosto de 1789). Declaración de los *derechos del hombre*. División de Francia en 83 *departamen-*

feudal. Los Valois (1328 á 1498).

GRANDES ACONTECIMIENTOS

La guerra de los *Cien años* (1336-1453). Derrota de *Crécy* (1346). Pérdida de *Calais* (1347). Derrota de *Poitiers* (1356). Tratado de *Bretigny* (1361). Expulsión de los ingleses por Du Guesclín (1364-1370). Guerra civil de los *armañacs* y los *borgoñones* (1407). Derrota de *Azincourt* (1415). Tratado de *Troyes* (1020). Sitio de *Orleans* (1429). Liberación de Francia por *Juana de Arco* (1429-1431). Batalla de *Castillón*, fin de la guerra de los Cien años (1453). Rivalidad de Luis XI y de Carlos el Temerario (1461-1477). Guerras de *Italia*. Expedición de *Nápoles* (1494-1495).

CIVILIZACIÓN

Los primeros cañones en *Crecy*. La pólvora cambia el arte de la guerra. La primera Biblia impresa por Guttenberg en Strasburgo (1455). La primera flota francesa bajo Luis XI. Los franceses van á aprovecharse de los descubrimientos marítimos de los portugueses y de los españoles. Progreso del *comercio*; la riqueza mobiliaria. Acrecimiento de la burguesía.

derna. Siglo XVI (1498 á 1589).

Guerras de *Italia*. Victorias de *Fornova* (1495), *Bolonia*, *Brescia* y *Rávena* (1512). Gastón de Foix. Derrota de *Novara* (1513). Victoria de *Mariñano* (1515). Derrota de *Pavía* (1525). Victoria de *Cerisola* (1544). Derrota de *Saint-Quintin* (1557). Toma de *Calais* (Francisco de Guisa) (1558). Tratado de *Cateau-Cambrésis* (1559). Guerras de *religión* (1560-1589). La matanza de la Saint-Barthelemy (1572). La Liga (1576).

La civilización verdaderamente renace en el siglo XVI; es la época del *Renacimiento*.

Escritores franceses: Clemente Marot, Ronsard, Rabelais, Montaigne, Amyot.

Artistas italianos: Leonardo de Vinci, el Primático, Andrea del Sarto, Benvenuto Cellini.

Escultores franceses: Juan Goujon, Juan Cousin. Arquitectura del Renacimiento: castillos de Chambord, Fontainebleau, Blois, etc.; primeras fachadas del Louvre.

Arquitectos franceses: Pedro Lescot, Filiberto Delorme. Muebles artísticos, estilo Enrique II. Lujo de los trajes de seda, tocas de terciopelo, sombreros adornados con perlas y diamantes, cuellos de encaje, tejidos de hilo de oro.

derna. Siglo XVII (1589 á 1700).

Victorias sobre los ligueros en *Arques* y en *Ivry* (1589-1590). Victoria sobre los españoles en *Fontaine-Française* (1595). Privanza del ministro *Richelieu* (1624-1642). Francia toma parte en la guerra de los *Treinta años* (1635-1648). Victorias de Condé y Turena en *Rocroy* (1643). *Friburgo* (1644). *Nordlingen* (1645). *Lens* (1648). Guerra civil de *La Fronda* (1648-1659).

Guerras de Luis XIV. Conquista de *Flandes* (1668). Guerra de *Holanda* (1672-1678). Primeras victorias navales. Duquesne. Guerra de la Liga de Augsburgo (1688-1697). Desastre de *La Hougue* (1692). Victorias de Luxemburgo en *Fleurus* (1690). *Steinkerque* (1692). *Nerwinden* (1693).

Nobleza y majestad de los trajes de los señores. Leyes de la urbanidad. Etiqueta de la Corte. Los salones, el discreteo de los *buduares*. El teatro. Mejoramiento de la alimentación. Uso del café. Luis XIV bebe en Francia la primera taza de café.

Perfección de los escritores franceses: Descartes, Pascal, Corneille, Racine, Molière, Boileau, Bossuet, Fenelón, Mme. de Sevigné. La Bruyère. Progreso de las ciencias: Descartes. Pascal, Tournefort. El vapor, *Dionisio Papin*. Arquitectura: Claudio y Carlos Perrault, Mansart, la columnata del Louvre, Versalles, los Inválidos. Pintores: Nicolás Poussin, Eustaquio Lesueur, Le Brun, Mignard, Felipe de Champaña, Van der Meulen. La escultura: Pedro Puget.

derna. Siglo XVIII (1700 á 1789).

Guerra de sucesión de España (1701-1715). Victoria de Villars en Denain (1712). Experiencia financiera y desastre de Law (1716-1720). Guerra de sucesión de Polonia (1733-1738). Guerra de sucesión de Austria (1740-1748). Victoria de Mauricio de Sajonia en *Fontenoy* sobre los holandeses (1745). Guerra de los *Siete años* (1756-1763). Derrota de *Rosbach* (1757). Pérdida del Canadá (1763). Guerra de América (1778). Francia hace reconocer la independencia de los *Estados Unidos* (1783).

La elegancia reemplaza á la majestad y tiesura. Se extiende el uso del *tabaco*, traído en el siglo XVII por *Nicot* de la isla de Tabago. Primeros establecimientos en que además del vino se bebe *café*. Esplendor de las letras francesas: Voltaire, Montesquieu, Rousseau, etcétera. Los filósofos discuten las antiguas creencias. Desarrollo del espíritu crítico y burlón. Notables progresos de las ciencias matemáticas: Lagrange, Laplace, Méchain, Delambre. Física: Reaumur (aplicaciones de la electricidad), Dobbard, el abate Nollet, Romas, el americano Franklin (el pararrayos), Montgolfier (los globos). Química: Lavoisier. Historia natural: Buffón, Laurent de Jussieu.

nea. La Revolución francesa (1789 á 1799).

Los Estados generales de 1789. La *Asamblea nacional constituyente* (1789). La toma de la Bastilla (14 de julio). La Asamblea legislativa (1791-1792). La victoria de *Valmy* (20 de septiem-

Confusión de clases. La igualdad se revela en el exterior por la uniformidad y simplicidad en el vestir. Ahogado un momento durante el Terror, revive el espíritu de sociedad bajo el Directorio, con costumbres

Dios consiente y no para siempre.

GOBIERNOS Y DINASTÍAS	VARIACIONES DE LOS LÍMITES DEL TERRITORIO	INSTITUCIONES
constituyente, 1789-1791; Asamblea legislativa, 1791-1792. LA REPÚBLICA La Convención, 1792-1795; el Directorio, 1795-1799.	Tratado de *Basilea* (1795).	*tos* (hoy 86). *Juzgados de paz*, tribunales de primera instancia, tribunales de lo criminal, jurado. Tribunal de casación. *Actos del estado civil*. Libertad de la prensa, de cultos, de la industria y del comercio. Sistema métrico. El gran libro de la Deuda pública (1794). Organización de la instrucción pública. Instituto (1795).

DECIMO PERÍODO.—Francia contemporánea. Si

Napoleón Bonaparte, primer Cónsul, 1799. Napoleón I, Emperador, 1804-1815.	Agregación de Bélgica y de Italia (1797-1801). Agregación de Holanda (1810). Reconstitución del imperio de Carlomagno. El imperio de Napoleón se extiende hasta el Elba y el Garellano, y comprende 130 departamentos.	Plebiscito. Constitución del año VIII sometida á los sufragios del pueblo. Prefecturas, subprefecturas, comunas. Tribunales de apelación. Receptores generales, receptores particulares, perceptores. Concordato con el Papa Pío VII. Legión de honor. Banco de Francia. Universidad.

La Restauración

Luis XVIII, 1814-1824; Carlos X, 1824-1830.	De 1814-1815 Francia vuelve á sus antiguos límites de 1789, menos Landau, Philippeville y Marienburgo.	Derecho de sufragio distribuído en varios grados; después sólo un grado. Censo electoral; el derecho del voto subordinado á la fortuna.

El Gobierno de ju

Luis Felipe, Duque de Orleans, de la rama menor de los Borbones, 1830-1848.	Conquista de la Argelia.	Carta de 1830. Gobierno parlamentario. Responsabilidad ministerial.

La República de 18

Gobierno provisional del general Cavaignac. Presidencia de Luis Napoleón.	»	Sufragio universal (1848-1852).

El segundo Impe

Napoleón III, Emperador, 1852-1870.	Anexión de la Saboya y del Condado de Niza (1860).	Constitución de 1852 y Constitución imperial. El Emperador responsable, Ministros irresponsables. Senado. Cuerpo legislativo. Reformas de 1860. Extensión del poder de las Cámaras. Reformas de 1870. Gobierno parlamentario.

La Repúbli

GOBIERNO DE LA DEFENSA NACIONAL Presidencia de Thiers, 1871-1873; presidencia de Mac-Mahon, 1873-1879; presidencia de Grevy, 1879; presidencia de Carnot, 1887; presidencia de Casimiro Perier; presidencia de Félix Faure; presidencia de Emilio Loubet.	Pérdida de la Alsacia y la Lorena. Adquisiciones coloniales. Protectorado de Túnez. Imperio indo-chino. Congo. Madagascar.	Constitución de 1875. Cámara de Diputados elegida por sufragio universal. Senado elegido por sufragio restringido. Obligación del servicio militar para todos los franceses (1872). Leyes de la enseñanza obligatoria (1882).

GRANDES ACONTECIMIENTOS	CIVILIZACIÓN
bre de 1792). La Convención (21 de septiembre). El suplicio de Luis XVI (21 de enero de 1793). El Terror (1793-1794). El 9 de Thermidor (1794). El Directorio (1795). Campaña de *Bonaparte* en Italia (1796-1797). Expedición de Egipto (1797-1798). El 18 de Brumario (1799).	más libres y disolutas. Progresos continuos de las ciencias. El telégrafo aéreo (Cl. Chappe). Los primeros despachos telegráficos anuncian la liberación de Quesnoy y de Condé (15 y 30 de agosto de 1794).

glo XIX. El Consulado y el Imperio (1799 á 1815).

Victorias de *Marengo* (1800), de *Austerlitz* (1805), de *Jena* (1806), de *Eylau* (1807) y de *Friedland* (1807).
Guerra de *España* (1808).
Victorias de *Wagram* (1809) y de la *Moskova* (1812).
Retirada de *Rusia* (1812).
Batallas de *Leipzig* (1813) y *Waterloo* (1815).

(1815 á 1830).

•

lio (1830 á 1848).

Expedición á Bélgica. Toma de *Amberes* (1832). Ocupación de *Ancona* en Italia (1832).
Conquista de Argelia (1830-1848).

48 (1848 á 1852).

Insurrección socialista (23-26 de junio de 1848).
Expedición francesa á Roma para restablecer en el trono al Papa Pío IX (1849).

rio (1852 á 1870).

Victorias de *Alma* y de *Inkerman* (1854). Toma de *Sebastopol* (1855). Victorias de *Magenta* y de *Solferino* (1859). Toma de *Pekin* (1860). Expedición de Méjico (1862-1867). Guerra con Alemania. Batalla de *Metz*. Desastre de *Sedan* (1870).

ca de 1871.

Sitio de París por los alemanes. Batalla de *Champigny*. Ejército del Loira: Exito de *Coulmiers*. Batalla de *Orleans*. Hermosa retirada de Chanzy. Derrota de *Mans*. Ejército del Este (Bourbaki): Batalla de *Dijon*. Batallas de *Hericourt* y de *Villersexel*. Retirada á Suiza. Paz de Francfort (1870-1871). Insurrección de la *Commune* (1871). Sitio de París por el ejército francés (abril á mayo de 1871).

Espíritu democrático y utilitario. Desarrollo de las ciencias aplicadas al bienestar material.

Industria.

Perfeccionamiento del arado (Mathieu de Dombasle, 1777-1843). Cultivo de la patata (Parmentier). Cultivo de la remolacha (1807). Telares para tejer la seda (Jacquard). Industrias del algodón (Richard-Lenoir), de las telas pintadas (Oberkampf). Primera máquina de vapor para la fabricación del papel (Francisco Didot, 1799).
Primer barco de vapor en el Sena (Jouffroy, 1816). Primeros mecheros de gas (1820). Impresión de periódicos con la prensa de vapor (1823). Primer camino de hierro francés en Saint-Etienne (1827). Primeras locomotoras Seguin (1829).
Primeros retratos al daguerreotipo (1839). Primer telégrafo eléctrico de París á Rouen (Arago, 1844). Faro Fresnel, fotografía (1847).
Galvanoplastia (Ruolz, Christofle). Exposición universal de 1855.
Primeras aplicaciones del alumbrado eléctrico (1878). Teléfono (1878). Fonógrafo (1880). Tranvías, velocípedos. Locomoción eléctrica (1893). Torpederos.

Comercio.

Sistema prohibitivo (bloqueo continental, 1807). Escala móvil (1817). Librecambio (Miguel Chevalier, 1860). Asociaciones financieras: Caja de descuentos (1848). Crédito foncier y Crédito mobiliario (1852). Crédito agrícola (1860). El canal de Suez.

Ciencias.

Mapa geológico de Francia (Elie de Beaumont, 1872). Cuvier y la historia natural. Ampère, Arago, Fresnel (matemáticas y física). Bobinet, Le Verrier (astronomía). Thenard, Chevreul, Dumas (química). Pasteur y la vacuna antirrábica (1885). Los antisépticos y los anestésicos en cirugía.

Letras.

El romanticismo (1830-1848), con Mme. de Staël y Chateaubriand. La poesía lírica (Lamartine, Víctor Hugo, Alfredo de Musset). La historia (Agustín Thierry, Guizot, Michelet). La novela (Alejandro Dumas). El realismo (1850-1890): Flaubert, Zola, Maupassant, Renan.

Artes.

Ingres, Delaroche, Delacroix, Courbet, David d'Angers, Rude, Carpeaux. Importancia y transformación de la música: Berlioz.

REYES, EMPERADORES Y JEFES DE ESTADO

DE FRANCIA

Esta serie completa de retratos de los Reyes, Emperadores y Jefes de Estado de Francia ha sido tomada de los más antiguos originales. La elección del modelo para Carlos VII y sus sucesores ha sido fácil, pero para los reyes anteriores los únicos documentos contemporáneos son monedas ó sellos, con mucha frecuencia corroídos por el tiempo. Ha sido necesario sustituir estas imágenes con las cabezas de estatuas yacentes, ejecutadas bastante después de la muerte del Príncipe, pero inspiradas en antiguas tradiciones. Sólo algunos de nuestros grabados reproducen estampas hechas en el siglo XVII conforme á documentos que desaparecieron después.

Abreviaturas: *B. N.*, Biblioteca Nacional.—*Estampas, Medallas, Manuscritos*; Departamento de las Estampas, de las Medallas, de los Manuscritos.—*Ms. fr.*, Manuscritos franceses.—*Ms. lat.*, Manuscritos latinos.—*Cat. Prou*, Catálogo de las monedas merovingias de la Biblioteca Nacional por Prou.— *A. N.*, Archivos nacionales.



Childerico I,
458-481.
De un sello de la B. N., Estampas, Oa1.



Clodoveo,
481-511.
De una estampa de la B. N.



Thierry I,
511-534.
Estatua del frontispicio de Saint-Gervais-des-Prés. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. VII.



Childeberto,
551-558.
Antiguo frontispicio de Saint-Gervais-des-Prés De una estampa de la B. N., Oa16.



Clodomiro,
511-524.
Frontispicio de Saint-Gervais-des-Prés. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. VII.



Teodoberto I,
534-547.
De una moneda de la B. N., núm. 46 del Cat. Prou.



Clotario I
558-561.
Sepulcro de Clotario I. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XI.



Cariberto I,
561-567.
De una moneda de la B. N., núm. 2433 del Cat. Prou.



Gontran,
561-593.
De una moneda de la B. N, Cat. Prou, pl. XXXVII, fig. 18.



Chilperico I,
561-584.
De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XIII, y Pera (f. 1).



Sigiberto I,
561-575.
De una moneda de la B. N., núm. 978 del Cat. Prou.



Childeberto II,
575-596.
De una estampa de la B. N., Pb1 (Moneda).

Figs. 151 á 162.

Reyes tengamos y no los veamos.



TEODOBERTO II,
596-612.
De una moneda de la B. N., núm. 1713 del Cat. Prou.



CLOTARIO II,
613-628.
Frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1.



DAGOBERTO I,
628-638.
Estatua de una fachada de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1.



SIGIBERTO II,
638-654.
De una moneda de la B. N., núm. 1397 del Cat. Prou.



CLODOVEO II,
654-656.
Estatua de una fachada de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVII.



CLOTARIO III,
656-670.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVII.



CHILDERICO II,
670-673.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVII.



DAGOBERTO II,
674-679.
De una moneda de la B. N., núm. 67 del Cat. Prou.



THIERRY III,
679-691.
Frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVII.



CLODOVEO III,
691-695.
De una moneda de la B. N., núm. 71 del Cat. Prou.



CHILDEBERTO III,
695-711.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVIII.



DAGOBERTO III,
711-715.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVIII.



CHILPERICO II,
715-720.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVIII.



THIERRY IV,
720-737.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVIII.



CHILDERICO III,
742-752.
Estatua del frontispicio de Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XVIII.



PEPINO EL BREVE,
752-768.
De un sello de los A. N., K4, núm. 6.

FIGS. 163 Á 178.



Carlomagno,
768-814.
De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XXII. Mosaico de San Juan de Letrán.



Carloman,
768-771.
De un sello de la B. N., Oa1, pl. XXI.



Luis el Piadoso,
814-840.
De un sello de los A. N., K8, núm. 10.



Carlos el Calvo,
840-877.
Miniatura de la Biblia ofrecida á Carlos el Calvo.



Luis el Tartamudo,
877-879.
De un sello de los A. N., K15, núm. 1.



Luis III,
879-881.
Sepulcro en Saint-Denis. De una estampa de la B. N., Oa9, f. 17.



Eudes,
887-898.
De un sello de la B. N., Estampas, Oa1, pl. XXIX.



Carlos el Simple,
898-922.
De un sello de diploma de los A. N., L. 436.



Luis IV,
936-954.
De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XXX, fig. 1.



Lotario,
954-986.
De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XXX, fig. 1.



Luis V,
986-987.
De una estampa de la B. N., Oa1, pl. XXX.



Hugo Capeto,
987-996.
De un sello de la B. N., estampa Oa1, pl. XXII, sello núm. 1.



Roberto,
996-1031.
De un sello de los A. N., K18, núm. 1 bis.



Enrique I,
1031-1060.
De un sello de los A. N., K10, núm. 1 bis.



Felipe I,
1060-1108.
De un sello de la B. N., K20, núm. 4.



Luis VI,
1108-1137.
De un sello de los A. N., K21, núm. 1.

Figs. 179 á 194.
A rey muerto rey puesto.



Luis VII,
1137-1180.
De un sello de los A. N., J159, num. 1.



Felipe Augusto,
1180-1223.
De un sello de los A. N., J168, núm. 3.



Luis VIII,
1223-1226.
De un sello de los A. N., K29, núm. 1.



San Luis,
1226-1270.
De una pintura antigua de la Santa Capilla.



Felipe III,
1270-1285.
De una estampa de la B. N., Oa10, f. 3.



Felipe IV el Hermoso,
1285-1314.
De una estampa de la B. N., Oa10, fig. 43.



Luis X,
1314-1316.
De una estampa de la B. N., Pera, f. 32.



Felipe V,
1316-1322.
De una estampa de la B. N., Pera, f. 36.



Carlos IV,
1322-1328.
De una estampa de la B. N., Pera, f. 37.



Felipe VI,
1328-1350.
De una estampa de la B. N., Pera, f. 40.



Juan el Bueno,
1350-1364.
Del retrato original conservado en la B. N.



Carlos V,
1364-1380.
De una miniatura (B. N., Ms. fr., núm. 2705).



Carlos VI,
1380-1422.
B. N., Estampas (fotografía de Ch. Ficher).



Carlos VII,
1422-1461.
De Fouquet (Museo del Louvre).



Luis XI,
1461-1483.
De una medalla de Francesco Laurana, en la B. N.



Carlos VIII,
1483-1498.
De un Ms. lat. de la B. N., núm. 292.

Figs. 195 á 210.

Con el rey y la inquisición, chitón.



LUIS XII,
1498-1515.
De Nicolás Florence. B. N., Medallas.



FRANCISCO I,
1515-1547.
Del Ticiano (Museo del Louvre).



ENRIQUE II,
1547-1559.
De Clouet (Museo del Louvre).



FRANCISCO II,
1559-1560.
De una estampa de la B. N., palabra *François*.



CARLOS IX,
1560-1574.
De Clouet (Museo del Louvre).



ENRIQUE III,
1574-1589.
De una estampa de la B. N., palabra *Henri*.



ENRIQUE IV,
1589-1610.
De Porbus (Museo del Louvre).



LUIS XIII,
1610-1643.
De una estampa de la B. N., Ed. 36.



LUIS XIV,
1643-1715.
De Rigaud (Museo del Louvre).



LUIS XV,
1715-1774.
De una estampa de la B. N. Retratos, N3.



LUIS XVI,
1774-1789.
De una estampa de la B. N. Retratos, N3.



NAPOLEÓN I,
1804-1814.
Retrato de David, cuadro de la *Consagración* (Museo del Louvre).



LUIS XVIII,
1815-1824.
Retrato de Isabey. B. N., Estampas, N3.



CARLOS X,
1824-1830.
De Gerardo Francis.



LUIS FELIPE,
1830-1848.
Grabado de Garnier, B. N., Estampas, Na4.



NAPOLEÓN III,
1852-1870.
De Flandrin

FIGS. 211 Á 226.

Á rico no debas y á pobre no prometas.



GAMBETA,
1870-1871.
Fotografía Carjat et Cie.



THIERS,
1871-1873.
Del retrato de Bonnat.



MAC-MAHON,
1873-1879.
Dibujo de Courbouin.



GREVY,
1879-1887.



CARNOT,
1887-1894.



CASIMIRO PERIER,
1894-1895.



FÉLIX FAURE,
1895-1899.



LOUBET, 1899.

LOS PRETENDIENTES

1.° Borbones-Orleans.—LUIS FELIPE ROBERTO, DUQUE DE ORLEANS, *jefe de la Casa de Francia* (por extinción de la rama principal de los Borbones en la persona del *Conde de Chambord*, nieto de Carlos X, muerto en 1883), hijo de *Luis Felipe, Conde de París* (1838-94), casado con la Archiduquesa María Dorotea de Austria.

HERMANO Y HERMANAS.—1. Princesa María Amelia, nació en 1865; casada en 1886 con Carlos, Rey de Portugal.—2. Elena Luisa Enriqueta, nació en 1871; casada en 1895 con Manuel, Duque de Aosta.—3. María Isabel, nació en 1878.—4. Luisa Francisca, nació en 1882.—5. Fernando, Duque de Montpensier, nació en 1884.

MADRE.—Isabel, Condesa de París, hija del Duque de Montpensier, nació en 1848; casada en 1864 con Luis Felipe, Duque de Orleans.

HERMANO DEL PADRE.—Del matrimonio del abuelo, Fernando de Orleans, Duque de Orleans (1810-42) con Elena de Mecklembourg-Schwerin (1814-58), nace Roberto, Duque de Chartres, en 1840; casado con Francisca de Orleans, hija del Conde de Joinville. Hijos: 1. María de Orleans, nació en 1865; casada en 1885 con Waldemaro de Dinamarca.—2. Enrique de Orleans, nació en 1867.—3. Margarita, nació en 1869; casada con Patricio de Mac-Mahon, Duque de Magenta.—4. Juan, nació en 1874.

HERMANOS Y HERMANA DEL ABUELO.—Del matrimonio del bisabuelo *Luis Felipe I, Rey de Francia* (1773-1850) con María Amelia de Borbón-Sicilia (1782-1866), nacieron: I. Luis Felipe Rafael de Orleans, Duque de Nemours (1814-96); casado en 1840 con Victoria de Sajonia-Coburgo-Gotha (1822-57). Hijos: 1. Gastón de Orleans, Conde de Eu, nació en 1842; casado en 1864 con Isabel de Braganza. Hijos: *a.* Pedro de Alcántara, nació en 1875; *b.* Luis María Felipe, nació en 1878; *c.* Antonio Gastón Felipe, nació en 1881. —2. Fernando, Duque de Alençon, nació en 1844; casado con Sofía de Baviera. Hijos: *a.* Luisa, nació en 1869; casada con Alfonso de Baviera; *b.* Manuel, Duque de Vendôme, nació en 1872.—3. Blanca, nació en 1857.—II. Clementina, en 1817; casada con Augusto de Sajonia-Coburgo-Gotha, madre del Príncipe Fernando de Bulgaria.—III. Francisco Fernando Felipe, Príncipe de Joinville, en 1840; casado con Francisca de Braganza. Hijos: 1. Francisca, nació en 1844; casada con Roberto, Duque de Chartres; 2. Pedro, Duque de Penthièvre, nació en 1845.—IV. Enrique Eugenio Luis, Duque de Aumale, en 1822; casado en 1844 con Carolina de Borbón-Sicilia (1822-69).—V. Antonio, Duque de Montpensier (1824-90); casado con Luisa, Infanta de España. Hijos: 1. Isabel, nació en 1848; casada con el Conde de París; 2. Antonio, nació en 1866; casado en 1886 con Eulalia, Infanta de España. Hijos: *a.* Alfonso, nació en 1886; *b.* Fernando, nació en 1888.—VI. Luisa, casada con Leopoldo, Rey de Bélgica (1812-50).—VII. María, Duquesa de Wurtemberg (1813-39).

Armas.—El jefe de la Casa de Francia las usa *de azur con tres flores de lis de oro.*

2.° Blancos de España.—Carlos, Príncipe de Borbón, Duque de Madrid (descendiente de Luis XIV por su nieto Felipe de Anjou, Rey de España con el nombre de Felipe V), nació en 1848; en 1892 protesta de que el Conde de París use las armas de los Borbones de Francia sin las brisadas de los Orleans. Casado: primero con Margarita de Borbón-Parma (1867) y segundo con María Berta de Rohan (1894). Hijos: 1. Blanca de Castilla, nacida en 1863; 2. *Jaime* Juan, nacido en 1870; 3. Elvira, nacida en 1871; 4. Beatriz, nacida en 1874; 5. Alicia, nacida en 1876.

3.° Bonapartes.—NAPOLEÓN VÍCTOR JERÓNIMO FEDERICO, jefe de la familia de los Bonapartes (por extinción de la descendencia de *Napoleón III* en la persona de Luis Eugenio Juan José, Príncipe imperial, muerto en Zululandia en 1879), nació en París el 18 de julio de 1862; hijo de *Jerónimo Napoleón* (1822-71).

HERMANO Y HERMANA.—1. Napoleón Luis José Jerónimo, nacido en 1864.—2. María Leticia, nacida en 1866; casada con Amadeo, Duque de Aosta.

MADRE.—María Clotilde de Saboya, nació en 1843; casada en 1859 con el Príncipe Jerónimo Napoleón.

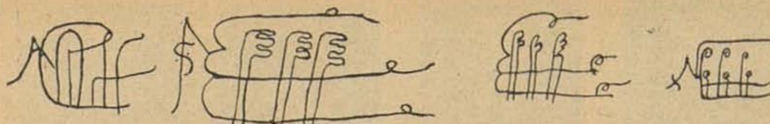
HERMANA DEL PADRE.—Del matrimonio del abuelo Jerónimo Bonaparte (1784-1860) con María Catalina de Wurtemberg, nació en 1820 Matilde Leticia Guillermina.

HERMANO DEL ABUELO.—Luis, Rey de Holanda (1778-1846); casado con Hortensia de Beauharnais. Hijo, Carlos Luis Napoleón (Napoleón III 1808-1873), casado con Eugenia de Montijo. Hijo, Eugenio Luis Juan José (1856-1879).

4.° Los Naündorf.—Carlos Guillermo *Naündorf* (titulándose Luis XVII y que se llamó Duque de Normandía), nació en 1758 y murió en Delft en 1845; casado con Juana Einert. Hijo, Luis Carlos de Borbón.

FIGS. 227 Á 234.

Del rico es dar remedio y del viejo consejo.

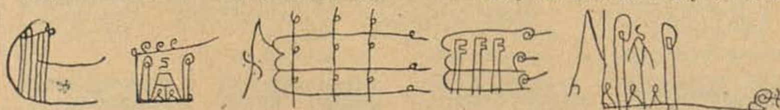


Alfonso III el Magno, 866-909. Rey de Asturias.

García I, 909-912. Rey de León.

Ordoño II, 912-924. Rey de León.

Fruela II, 924-925. Rey de León.



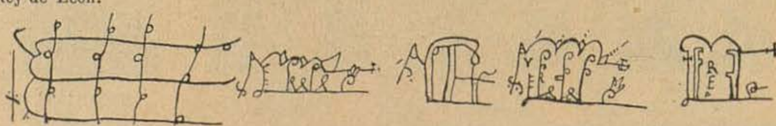
Alfonso IV el Monje, 925-930. Rey de León.

Sancho Ordóñez 926.

Ramiro II, 930-950. Rey de León.

Ordoño III, 950-955. Rey de León.

Sancho I el Gordo, 955-967. Rey de León.



Ramiro III, 967-984. Rey de León.

Bermudo II, 984-1000. Rey de León.

Alfonso V, 1000-1027. Rey de León.

Bermudo III, 1027-1037. Rey de León.

Fernando I el Magno, 1035-1065. Rey de Castilla y León.



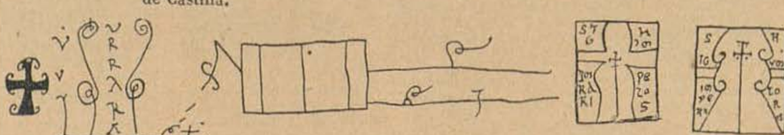
D.ª Sancha.

Sancho II, 1065-1073 Rey de Castilla.

García de Galicia.

Alfonso V Bravo, 1073-1109. Rey de Castilla y León.

Doña Urraca. 1109-1126. Reina de Castilla.



Doña Urraca, 1109-1126. Reina de Castilla.

Alfonso VII el Emperador, 1126-1157. Rey de Castilla.



Alfonso VII.



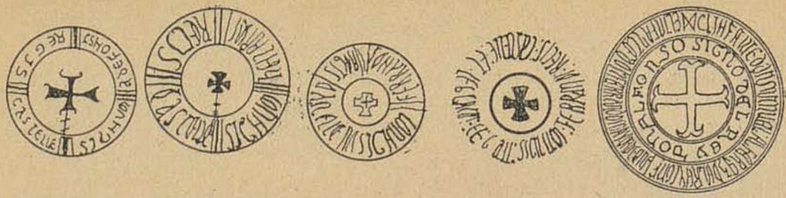
Sancho III el Deseado, 1157-1158. Rey de Castilla.

Fernando II, 1157-1188. Rey de Castilla y León.

Alfonso IX. 1188-1230. Rey de León.

Figs. 235 á 263.

Escribe antes que des y recibe antes que escribas.

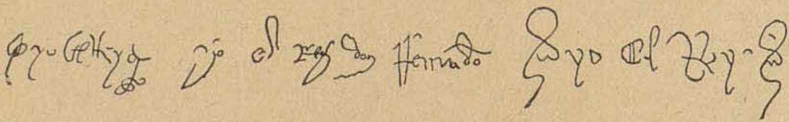


Alfonso VIII, 1158-1214. Rey de Castilla.

Enrique I, 1214-1217. Rey de Castilla.

Fernando III, 1217-1252. Rey de Castilla y León.

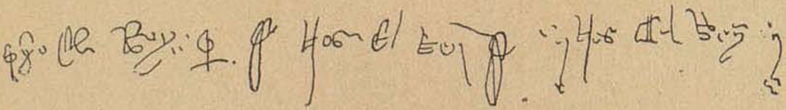
Alfonso X el Sabio, 1252-1284. Rey de Castilla.



Sancho IV el Bravo, 1284-1295. Rey de C.lla y León.

Fernando IV el Emplazado, 1295-1312. Rey de Castilla.

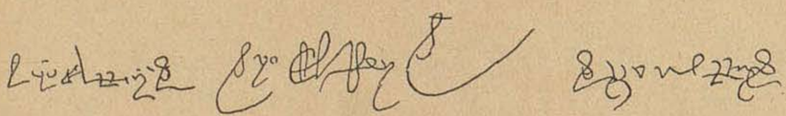
Alfonso XI el Justiciero, 1312-1350. Rey de Castilla.



Pedro I el Cruel, 1350-1369. Rey de Castilla.

Enrique II de las Mercedes, 1369-1379. Rey de Castilla.

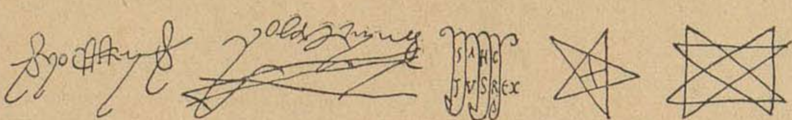
Juan I, 1379-1390. Rey de Castilla.



Enrique III el Doliente, 1390-1407. Rey de Castilla.

Juan II, 1407-1454. Rey de Castilla.

Enrique IV el Impotente, 1454-1475. Rey de Castilla.

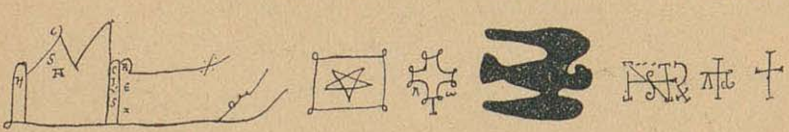


Alfonso V de Portugal.

Isabel la Católica, 1473-1504. Reina de Castilla.

Sancho II el Mayor, 984-1048. Rey de Navarra.

García III, 1035-1054. Rey de Navarra.



Sancho III, 1054-1076. Rey de Navarra.

García IV, 1134-1150. Rey de Navarra.

Sancho IV, 1076-1094. Rey de Navarra.

Figs. 264 á 289.

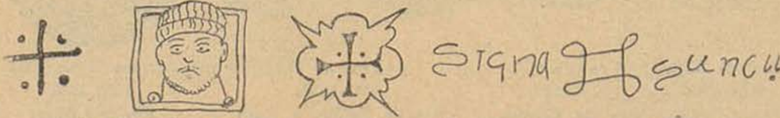


Sancho VI el Sabio, 1194-1234. Rey de Navarra.

Carlos II, 1349-1387. Rey de Navarra.

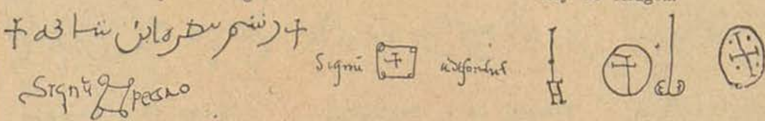
Carlos III el Noble, 1387-1425. Rey de Navarra.

Doña Blanca, 1425-1442. Reina de Navarra.



Ramiro I, 1035-1063. Rey de Aragón.

Sancho Ramírez, 1063-1094. Rey de Aragón.



Pedro I, 1094-1104. Rey de Aragón.

Alfonso I el Batallador, 1104-1134. Rey de Aragón.

Ramiro II el Monje, 1134-1137. Rey de Aragón.

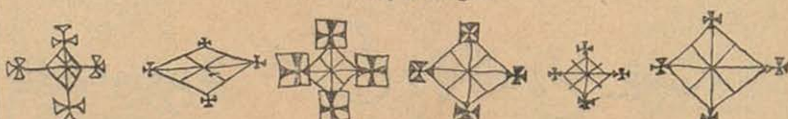
D.ª Petronila 1137-1162. R.ª de Aragón



Ramón Berenguer IV, 1137-1162.

Alfonso II, 1162-1196. Rey de Aragón.

Pedro II, 1196-1213. Rey de Aragón.



Jaime I el Conquistador, 1213-1276. R. de Aragón.

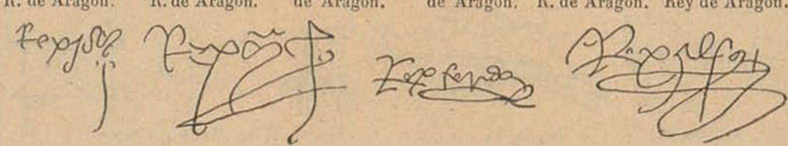
Pedro III el Grande, 1276-1285. R. de Aragón.

Alfonso III, 1285-1291. Rey de Aragón.

Jaime II, 1291-1327. Rey de Aragón.

Alfonso IV el Benigno, 1327-1336. R. de Aragón.

Pedro IV el Ceremonioso, 1336-1387. Rey de Aragón.

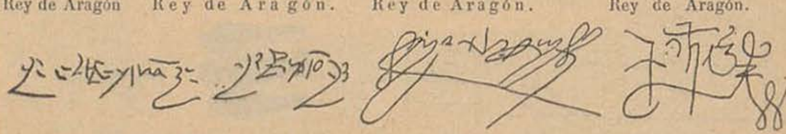


Juan I el Cazador, 1387-1395. Rey de Aragón

Martín I, 1395-1410. Rey de Aragón.

Fernando I, 1412-1416. Rey de Aragón.

Alfonso V el Magnánimo, 1416-1458. Rey de Aragón.

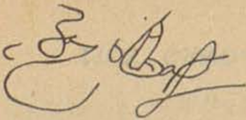


Juan II, 1458-1478. Rey de Aragón.

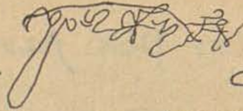
Fernando II, 1478-1516. Rey de Aragón.

Felipe el Hermoso, 1505-1506. Rey de Castilla.

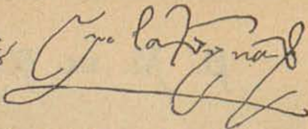
Figs. 290 á 319.



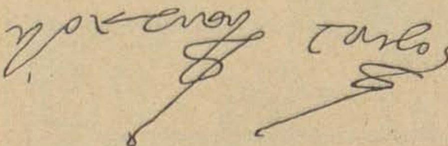
D.ª JUANA LA LOCA, 1505-1506.
Reina de Castilla.



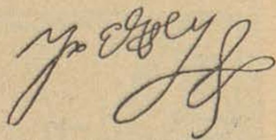
FELIPE EL HERMOSO, 1505-1506.
Rey de Castilla.



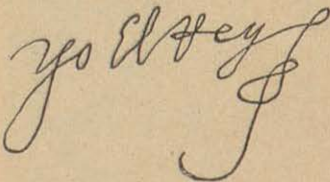
D.ª JUANA LA LOCA, 1505-1506.
Reina de Castilla.



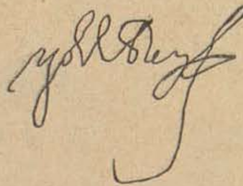
CARLOS V, 1516-1555.
Rey de España.



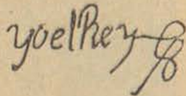
FELIPE II, 1555-1598.
Rey de España.



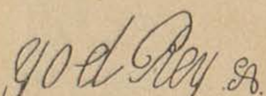
FELIPE III, 1598-1621.
Rey de España.



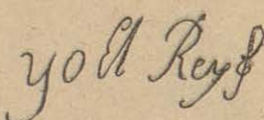
FELIPE IV, 1621-1665.
Rey de España.



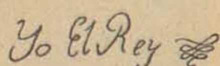
CARLOS II, 1665-1700.
Rey de España.



FELIPE V, 1700-1746.
Rey de España.



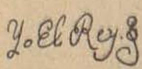
LUIS I, 1724-1725.
Rey de España.



FERNANDO VI, 1746-1759.
Rey de España.



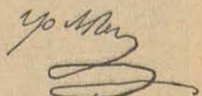
CARLOS III,
1759-1788.
Rey de España.



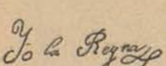
CARLOS IV,
1788-1808.
Rey de Espaíña.



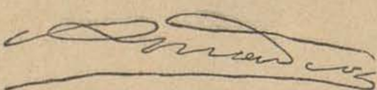
FERNANDO VII,
1808-1833.
Rey de España.



JOSÉ BONAPARTE
(PEPE BOTELLA),
1808-1813.



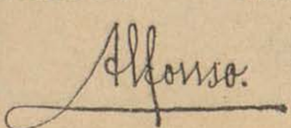
ISABEL II, 1833-1868.



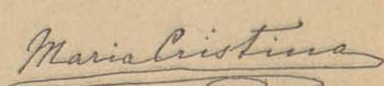
AMADEO I, 1871-1872.



ALFONSO XII, 1874-1885.



ALFONSO XIII, 1886.
Rey de España.



MARÍA CRISTINA, 1886.
Reina regente de España.

FIGS. 320 Á 340.

Ni firmes carta que no leas, ni bebas agua que no veas.

S. M. EL REY DON ALFONSO XIII

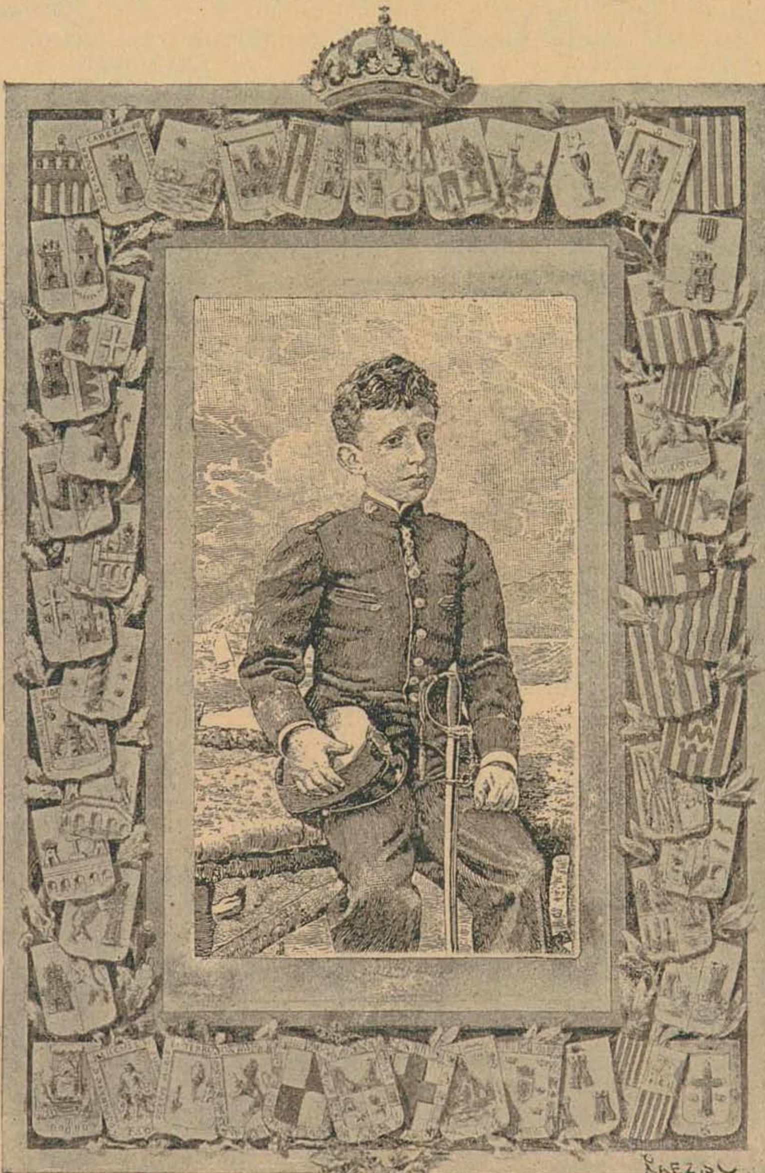


FIG. 341.

Obrar bien, que Dios es Dios.



FIGS. 342 Á 348.

Para los desdichados se hizo la horca.

LOS PRESIDENTES DE REPÚBLICAS SUDAMERICANAS

BOLIVIA

A consecuencia de la derrota del ejército español en Ayacucho, el Congreso reunido en Chuquisaca el 6 de agosto de 1825 declaró la República independiente en Luna y Buenos Aires. Tomó el nombre de Bolivia en 11 de agosto de 1825. Es una República démocrática, que se modificó en 3 de agosto de 1880. El poder se divide en tres clases: poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El primero lo ejerce el Presidente de la República con sus ministros; el segundo lo ejerce el Congreso, compuesto de una Cámara de 18 senadores elegidos por seis años y renovados por terceras partes cada dos, y una Cámara de diputados elegidos por cuatro años y renovados por mitad cada dos.—*Superficie:* 134.502.200 hectáreas.—*Población:* 2.326.216 habitantes.—Religión, Católica.

Estando la República de Bolivia en guerra en el momento de hacer la tirada del Almanaque, no podemos dar el nombre del Presidente.

PRESIDENTE

El Presidente es elegido por cuatro años, por voto directo de la nación.

COLORES NACIONALES

Amarillo, encarnado y verde, horizontales. El encarnado doble ancho de los otros dos, y en el centro palmas de laurel rodeando una montaña.



BANDERA NACIONAL

COLOMBIA

Hasta 1810, y mientras fué colonia española, se llamó «Nuevo Reino de Granada». Desde 1831 á 1861 se llamó Nueva Granada. Estados Unidos de Colombia desde 1861 á 1885, y hoy se llama simplemente República de Colombia. Fué República central hasta 1856, República federal desde 1857 á 1885, y ahora se ensaya de nuevo la central. La República está dividida en nueve departamentos. El Senado lo constituyen 27 socios, elegidos por seis años por sufragio á dos grados. La Cámara de los representantes tiene 68 socios (1 por 50.000 h.), elegidos por cuatro años por voto directo. — *Sup.:* 118.000.000 hectáreas.— *Pobl.:* 5.000.000 habit.— Religión, Católica.



Sr. Marroquín.

PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

Sr. Sanclemente.

VICEPRESIDENTE

Sr. Marroquín.

COLORES NACIONALES

Amarillo, azul y encarnado.

BANDERA

Tres bandas horizontales: amarillo, azul y encarnado. El amarillo doble ancho que los otros dos. En el centro nueve estrellas blancas.



BANDERA NACIONAL

COSTA RICA

Bajo la dominación española dependía de Guatemala. En 1821 se declaró independiente. En 1824 entró en la confederación de la América Central. En 1838 se constituyó República independiente. Constitución en 1859, adoptada con algunas modificaciones el 26 de abril de 1882. El Congreso lo constituyen 21 diputados, elegidos por cuatro años por el sufragio á dos grados. Está dividida en cinco provincias y dos comarcas.—*Superficie:* 59.570 kilómetros cuadrados.—*Población:* 243.205 habitantes.—Religión, Católica.



Rafael Iglesias.

PRESIDENTE

Rafael Iglesias.

Fué elegido en 8 de marzo de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años, por sufragio universal.

COLORES NACIONALES

Azul, blanco, encarnado, blanco y azul; el encarnado doble ancho de los demás.



BANDERA NACIONAL

Figs. 349 á 354.

CHILE

República independiente (de España) desde el 18 de septiembre de 1810. Constitución de 1833. El Gobierno de la República es popular representativo. La Cámara de diputados se compone de 94 socios (1 por 30.000 h.), elegidos por tres años y por voto directo de la nación. El Senado de 32 socios, elegidos por seis años por voto directo; la mitad se renueva cada tres años. Está dividida en 21 provincias.—*Superficie:* 753.216 kilómetros cuadrados. —*Población:* 2.968.687 habitantes.—Religión, Católica.



FEDERICO ERRAZURIS.

PRESIDENTE

Federico Errazuris.

Fué elegido el 18 de septiembre de 1896. El Presidente es elegido por cinco años, por voto indirecto de la nación.

COLORES NACIONALES

Azul, blanco y encarnado.

BANDERA

Dos bandas horizontales arriba, cerca del asta; un cuadro azul con una estrella blanca de cinco picos y blanca flotante; la banda de abajo encarnada.



BANDERA NACIONAL

ECUADOR

República independiente desde el reparto de 1830 de la República de Colombia. Constitución de 1830, modificada la última vez por la Asamblea Nacional, compuesta de 46 ciudadanos, para formar la nueva Constitución del Estado.

Su riqueza principal es el cacao, del que hace una exportación de millón y medio de quintales.

Ultimamente se ha constituído una compañía para terminar el ferrocarril de Quito á Guayaquil.

Superficie: 64.329.500 hectáreas.—*Población:* 1.146.333 habitantes.—Libertad de cultos.



GENERAL ELOY ALFARO.

PRESIDENTE

General Eloy Alfaro.

El Presidente es elegido por cuatro años, por la Asamblea Nacional.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: amarilla, azul y encarnada; la banda amarilla doble ancho de las otras.



BANDERA NACIONAL

GUATEMALA

República independiente de la América Central, perteneciente antiguamente á España; se declaró independiente en 15 de septiembre de 1821, no formando parte de la antigua unión de la América Central desde el 24 de marzo de 1847. El gobierno es democrático representativo, estando dividido el Poder Supremo en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. Constitución de 1879. Asamblea Nacional de 69 miembros (1 por 20.000 h.), elegidos por cuatro años por sufragio directo de la nación, y un Consejo de Estado de 9 miembros, parte elegidos por la Asamblea Nacional y parte nombrados por el Presidente. Está dividida en 22 departamentos. Libertad de cultos.—*Superficie:* 125.100 kil. c.—*Población:* 1.364.678 habitantes.—Religión, Católica.



D. MANUEL ESTRADA CABRERA.

PRESIDENTE

D. Manuel Estrada Cabrera.

Fué elegido el 1.º de julio de 1898, por cuatro años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas dispuestas verticalmente: azul, blanca y azul.



BANDERA NACIONAL

FIGS. 555 Á 560.

Grano á grano se acaba el montón de antaño.

HONDURAS

República independiente de la América Central desde 1840. Constitución modificada el 1.º de noviembre de 1880. El gobierno es democrático representativo, estando dividido el Poder Supremo en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce la Cámara de 46 diputados, elegidos cada cuatro años por el pueblo. Sufragio directo. El segundo lo ejerce el Presidente de la República en unión de los seis ministros que constituyen el Poder Ejecutivo. El tercero es ejercido por una Corte Suprema de Justicia. Está reconocida la libertad de cultos. La República está dividida en 15 departamentos.—*Superficie:* 31.976.000 hectáreas.—*Población:* 403.987 habitantes.—Religion, Católica.



POLICARPO BONILLA.

PRESIDENTE

Policarpo Bonilla.

Fué elegido en 1.º de enero de 1895. El Presidente es elegido por cuatro años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas iguales y horizontales: azul, blanca y azul.



BANDERA NACIONAL

MÉXICO

Esta parte de la América del Norte fué descubierta en 1519 por Hernan Cortés, que terminó de conquistarla en 1521, en que tomó la capital. Tres siglos ha estado bajo la dominación española. En 1821 se declaró independiente, constituyéndose en República en 1824. Constitución del 5 de febrero de 1857, modificada últimamente el 24 de abril de 1896. El Poder Supremo del Estado está dividido en tres cuerpos independientes. El Poder Ejecutivo reside en la capital (México), representado por el Presidente con siete ministros secretarios que forman el Gabinete. El Poder Legislativo está compuesto de un Congreso con dos Cámaras: la de Senadores, con 56 miembros elegidos por cuatro años por sufragio indirecto y que se renueva por mitad cada dos años; la de Diputados, compuesta de 227 miembros nombrados por dos años por sufragio indirecto de la nacion. La Corte Suprema es la representante del Poder Judicial. La República está dividida en 27 Estados, más dos territorios del distrito de México. Cada Estado tiene su gobierno independiente bajo la forma republicana federal.—*Superficie:* 1.987.324 kilómetros cuadrados.—*Población:* 12.570.195 habitantes.—Libertad de cultos.



GENERAL PORFIRIO DÍAZ, hijo de D. José Faustino Díaz y de Doña Petrona Mori.

PRESIDENTE

General Porfirio Díaz.

Nació el 15 de septiembre de 1830 en Oaxaca.

Fué elegido Presidente de la República, por primera vez, en 1877; dejó el poder el 30 noviembre de 1880; fué elegido de nuevo en 1884, y reelegido en 1888, 1892 y 1896. El Presidente dura en su ejercicio cuatro años, y la elección es indirecta en primer grado y en escrutinio secreto.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas verticales: verde, blanca y encarnada; en la del centro, ó sea la blanca, el águila, y encima el gorro frigio.



BANDERA NACIONAL

NICARAGUA

República independiente de la América Central desde 1826, y firmado el tratado entre España y Nicaragua el día 25 de julio de 1850. Constitución del 11 de febrero de 1894. Se divide en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejercen unas Cortes de 24 diputados elegidos por cuatro años. El segundo lo ejerce el Presidente y sus ministros. El tercero lo representa la Suprema Corte de Justicia y demás tribunales judiciales. El Congreso se reune por 90 días sin convocación especial á principios de enero. Está dividida en 13 departamentos.—*Superficie.* 15.065.700 hectáreas.—*Población:* 320.985 habitantes.—Religión, Católica.



GEN. J. SANTOS ZELAYA.

PRESIDENTE

Gen. J. Santos Zelaya.

Fué elegido en 1.º de febrero de 1894. El Presidente es elegido por cuatro años y por sufragio directo.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: azul, blanca y azul; la banda blanca doble ancho de las azules.



BANDERA NACIONAL

FIGS. 361 Á 366.

A gran seca gran mojada.

PARAGUAY

El Paraguay fué descubierto en 1527 por S. Cabotto y conquistado en 1536 por Alvaro Núñez. Los jesuitas establecieron Misiones en 1556, llegando á formalizar casi un Estado teocrático independiente, sosteniéndose así hasta la expulsión de la orden de los Estados españoles en 1767. El Paraguay se declaró independiente en 1811. Su gobierno es democrático representativo unitario. Constitución del 18 de noviembre de 1870. El Senado se compone de 13 socios y la Cámara de los diputados de 26 socios.—*Superficie:* 25.310.000 hectáreas.—*Población:* 432.000 habitantes.—Religión, Católica.



Emilio Aceval.

PRESIDENTE

Emilio Aceval.

Fué elegido en 22 de noviembre de 1898. El Presidente es elegido por cuatro años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: encarnada, blanca y azul; en la banda blanca, y en el centro, dos ramas de palma y oliva, cruzadas al rededor, con una estrella de cinco picos en el centro.



BANDERA NACIONAL

PERÚ

República independiente (de España) desde el 28 de julio de 1821. Constitución del 18 de octubre de 1856, variada en 25 de marzo de 1860. El Senado se compone de 48 socios. La Cámara de diputados se compone de 108 socios, uno por provincia (1 por 15.000 á 30.000 h.). Tanto los senadores como los diputados son elegidos por seis años por sufragio indirecto de los departamentos, renovados por terceras partes cada dos años.—*Superficie:* 113.700.000 hectáreas.—*Población:* 2.629.663 habitantes.—Religión, Católica.



Doctor Romaña.

PRESIDENTE

Doctor Romaña.

Fué elegido en 10 de septiembre de 1899. El Presidente es elegido por cuatro años, por sufragio general de la nación.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas verticales: encarnada, blanca y encarnada.



BANDERA NACIONAL

REPÚBLICA ARGENTINA

Fué fundada por D. Pedro Díaz de Mendoza. El Poder se divide en tres secciones: Poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El primero lo ejerce el Presidente con sus cinco ministros. El segundo se compone de dos Cámaras, una de diputados y otra de senadores. El tercero una Corte Suprema, compuesta de cinco miembros. El Senado se compone de 30 socios, elegidos por voto indirecto por nueve años por las provincias y renovados por tercera partes cada tres años. La Cámara de diputados se compone de 86 socios (1 diputado por cada 20.000 h.): son elegidos por cuatro años por voto directo de la población, renovados por mitad cada dos años.—*Superficie:* 287.777.200 hectáreas.—*Población:* 4.043.000 habitantes.—Religión, Católica.



Julio A. Roca.

PRESIDENTE

Julio A. Roca.

Fué elegido Presidente en 1.º de octubre de 1897. Es elegido por seis años.

BANDERA NACIONAL

Tres bandas horizontales: azul, blanca y azul; en la banda blanca, y en el centro, un sol.



BANDERA NACIONAL

Figs. 367 á 372.

Dejemos el mundo como está.

REPUBLICA DOMINICANA

Esta República fué constituida en 27 de febrero de 1844; fué anexionada á España como provincia desde el 18 de marzo de 1861 al 11 de julio de 1865. Restaurada desde el 16 de agosto de 1863. Modificada el 12 de junio de 1896. Su gobierno es republicano democrático electivo. Se divide en tres secciones: Poder Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce un Congreso de diputados elegidos cada cuatro años. El segundo lo ejerce el Presidente con seis secretarios de Estado. El tercero lo representa la Suprema Corte de Justicia y demás tribunales judiciales. La República está dividida en seis provincias.—*Superficie:* 5.334.300 hectáreas. — *Población:* censo de 1896, 610.000 habitantes.—Religión, Católica.

Estando la República Dominicana en guerra en el momento de hacer la tirada del ALMANAQUE, no podemos dar el nombre del Presidente.

PRESIDENTE

El Presidente es elegido por cuatro años, por voto indirecto de la nación.

BANDERA NACIONAL

Una cruz blanca que divide la bandera en cuatro partes. La parte de arriba cerca del asta, y la opuesta flotante de abajo, son azules; las otras dos encarnadas; en el centro alegoria representando la biblia con una cruz encima y banderas.



BANDERA NACIONAL

SALVADOR

Democracia independiente de la América Central desde 1840. Constitución de 1864, revisada en 13 de agosto de 1886. El Poder se divide en tres secciones: Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El primero lo ejerce la Cámara ó Congreso de 42 diputados, elegidos por sufragio directo de la nación. El segundo por el Presidente de la República y sus ministros. El tercero por la Suprema Corte de Justicia y demás tribunales judiciales. Está dividida en 14 departamentos.—*Sup.:* 1.899.700 hectáreas.—*Pob.:* 750.000 habitantes.—Religión, Católica.



GEN. R. A. GUTIÉRREZ.

PRESIDENTE

Gen. Rafael A. Gutiérrez.

Fué elegido en 1.º de marzo de 1895. El Presidente es elegido por cuatro años, por voto directo de la nación.

BANDERA NACIONAL

Nueve bandas horizontales, alternando azul y blanco, empezando y concluyendo por el azul; cerca del asta un rectángulo encarnado, ocupando las cuatro bandas superiores y teniendo 14 estrellas blancas.



BANDERA NACIONAL

URUGUAY

República independiente desde el 25 de agosto de 1825. Constitución del 10 de septiembre de 1829. La forma de gobierno es una República representativa, regida por la Constitución, el Presidente y dos Cámaras, una de diputados y otra de senadores, y el Tribunal Superior de Justicia, compuesto de seis miembros. El Senado se compone de 19 miembros, elegidos por seis años por el sufragio á dos grados. La Cámara de diputados es elegidos por tres años por voto directo, y son 69 (1 por cada 3.000 h.). Está dividida en 19 departamentos.—*Superficie:* 18.692.000 hectáreas.—*Población:* cerca de 1.000.000 de habitantes.—Religión, Católica.



JUAN L. CUESTA.

PRESIDENTE

Juan L. Cuesta.

Fué elegido el 1.º de marzo de 1899. El Presidente es elegido por cuatro años.

COLORES NACIONALES

Blanco y azul.

BANDERA

Nueve bandas horizontales, alternando el blanco y el azul, empezando por el blanco arriba y abajo; cerca del asta un cuadro blanco con un sol amarillo que ocupa las cinco bandas superiores.



BANDERA NACIONAL

VENEZUELA

Este país fué descubierto por Cristóbal Colón en su tercer viaje en 31 de julio de 1498. Sujeto al dominio español, intentó quebrantarlo, aunque sin fruto, en 1810, pero en julio de 1811 se declaró definitivamente independiente. Constitución del 21 de junio de 1893. Constituyen la República tres Poderes: Poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial. El Poder Ejecutivo lo ejerce el Presidente de la República con el voto del Consejo del Gobierno y en unión de los miembros del despacho. El poder Legislativo lo ejercen dos Cámaras: el Senado, compuesto de 27 miembros, elegidos por cuatro años, y la Cámara de diputados, que se compone de 68 miembros (1 por 35.000 habitantes), elegidos por cuatro años por sufragio directo de los Estados particulares.—*Superficie:* 104.390.000 hectáreas.—*Población:* 2.323.527 habitantes.—Libertad de cultos.



GEN. IGNACIO ANDRADE.

PRESIDENTE

General Ignacio Andrade.

Fué elegido en 27 de febrero de 1898. El Presidente es elegido por cuatro años.

COLORES NACIONALES

Amarillo, azul y encarnado.

BANDERA

Tres bandas horizontales: amarilla, azul y encarnada; el azul con seis estrellas blancas en el centro, alrededor de otra estrella.



BANDERA NACIONAL

FIGS. 373 Á 380.

ÓRDENES RELIGIOSAS DEL MUNDO

CONGREGACIONES DE MUJERES

Las Congregaciones religiosas de mujeres son diez veces más numerosas que las Congregaciones de hombres (V. ALMANAQUE 1899, pág. 285). *Hemos tenido que limitarnos, escogiendo las más conocidas y las que siempre han atraído la atención del público por sus obras de beneficencia y sus altas cualidades morales (vida contemplativa, apostolado, instrucción, asistencia de enfermos). Aun así, el número de las Congregaciones que aquí mencionamos se eleva, sin embargo, á cuarenta y cuatro.*

Monjas de Oriente.

San Basilio el Grande, que nació en Cesárea el año 329, es el fundador de la primera Orden religiosa propiamente dicha. Sin embargo, su madre y su hermana (Santa Máxima) le habían dado el ejemplo al fundar un convento de monjas en el Puerto; el santo no hizo más que darles su *regla*.

REGLA.—El número de religiosas debe ser 24 por lo menos y 40 á lo sumo. No hay dote. Dormitorio común. Pobreza privada absoluta. Hábito: lo llevan de color negro, así como la capucha ó velo.

ESTADÍSTICA.—Conventos en Egipto, en Siria, en Grecia, en Polonia, en Sicilia y sobre todo en Rusia (240 conventos con 3.000 monjas). En este país, los delitos y faltas en las mujeres son castigadas á veces con la reclusión en un monasterio.

Monjas de Occidente.—I. Órdenes mayores.

Dominicas.—FUNDADOR: Santo Domingo (1170). Pero la mayor parte de los conventos de monjas son independientes de la gran Orden Dominicana.



Hábito de dominica: traje y escapulario blancos, manto negro.

REGLA.—Las labores prescritas por el fundador son generalmente reemplazadas por la enseñanza. Prohibición de comer carne. Ayuno desde la Exaltación de la Santa Cruz hasta Pascua de Resurrección. Duermen sobre jergones de paja. Diariamente rezan el oficio de la Virgen.

ESTADÍSTICA.—Conventos en España, en Francia, en Italia, en Portugal, en Alemania y en Rusia.

Las Dominicas de la Orden Tercera poseen en toda Europa 23 conventos y 600 monjas.

Clarisas ó Franciscanas.—FUNDADORA: Clara, hija de Favorino Sciffo, gentilhombre de Asís; nacida en 1193, fué á ver á San Francisco de Asís, que se hallaba en Portiuncula, y éste le entregó el hábito religioso y la regla de su Orden. En los últimos días de su vida hizo huir á los sarracenos que sitiaban á Asís y querían saquear el convento de San Damián, en que ella residía.



Hábito de clarisa: traje de paño gris, cordón blanco con nudos, cinturón y sandalias.

REGLA.—Pobreza absoluta. Silencio desde completas hasta tercia del día siguiente. Una comida al día, excepto en Navidad. Labores en común. Vida contemplativa.

ESTADÍSTICA.—Conventos en España, en Francia y en Italia.

Ursulinas.—FUNDADORA: Angela de Brescia, nacida en Dezenzano, sobre el lago de Guardia, en 1470. Colocó su Orden bajo la protección de Santa Ursula, hija del rey de Cornouailles Dionnet, que fué martirizada por los hunos en Colonia en el siglo IV. El papa Pablo III aprobó la Orden en 1544.



Hábito de ursulina: traje de sarga negro, cinturón de cuero del mismo color, velo doble de tela blanca y negra; toca y banda de tela, cubriendo todo un gran velo. Gran manto negro para la iglesia.

REGLA.—Las Ursulinas se han multiplicado de tal modo que casi en su origen formaron más de 20 congregaciones distintas é independientes. Tomamos como tipo la Congregación llamada de París. Aportación de una dote suficiente para la alimentación y el vestido. Guardan silencio desde la noche á la mañana. Disciplinas los viernes y ayuno en ese día, así como las vísperas de las fiestas de la Virgen, de San Agustín y de Santa Ursula. No se come carne el miércoles. Se ocupan en la instrucción de niñas.



Hábito de anunciata: velo negro, manto blanco, escapulario rojo, traje oscuro, cinta azul y medalla de plata, cordón con diez nudos y anillo.

ESTADÍSTICA.—Conventos en España, Francia, Bélgica, Baviera, Suiza, Austria, Baden, Irlanda, Escocia.

Monjas de la Anunciata.—FUNDADORA: Juana de Valois, esposa de Luis XII (1498); habiéndose retirado á Bourges concibió el proyecto de una Orden en honor «del más grande de los misterios de la Religión católica, es decir, de la Anunciación».



Hábito de anunciata celeste: escapulario, cinturón, manto y zapatos azules, velo negro y túnica blanca.

REGLA.—Trata de las diez virtudes de la Virgen Santísima: la Castidad, la Prudencia, la Humildad, la Fe, el Recogimiento, la Obediencia, la Pobreza, la Paciencia, la Piedad, la Misericordia. Las monjas deben practicar cada una de estas virtudes.

ESTADÍSTICA.—Conventos en Bélgica y en Francia (7 conventos con 145 monjas).

FIGS. 381 Á 385.

Quien se levanta tarde, ni oye misa ni toma carne.

Las monjas de la *Anunciata Celeste*, así llamadas por el color azul del escapulario, del cinturón, del manto y de los zapatos, tienen una regla muy severa: clausura rigurosa. Sólo pueden hablar con su familia seis veces al año detrás de la reja y con el velo echado. Se dedican á confeccionar las ropas finas de altar. Disciplinas el jueves y sábado. Conventos en Italia, en Alemania, en Holanda, en Dinamarca y en Francia, donde tienen 2 conventos con 50 monjas.

Carmelitas.—Fundadora: Teresa de Cepeda, nacida en Ávila en 1515. Pertenecía á una familia distinguida: fué superiora del monasterio de Ávila, reformó la Orden de los Carmelitas con ayuda de Juan de la Cruz y murió en 1582.



Hábito de carmelita: túnica y escapulario de color oscuro, manto blanco y sandalias.

Regla.—Las monjas viven de limosnas ó de sus rentas. Se levantan á las cinco de la mañana (en invierno á las seis). Dos oraciones diarias. Ayuno desde la Exaltación de la Santa Cruz hasta Pascua de Resurrección. Abstinencia de carne, excepto para las enfermas. En los ayunos de Iglesia y los viernes ni huevos ni leche. Silencio absoluto desde completas, por la noche, hasta prima del día siguiente. Disciplinas los lunes, miércoles y viernes. Duermen sobre jergones. Vida contemplativa.

Estadística.—Conventos en España, Francia, Italia, Bélgica, Austria, Rusia, Inglaterra, Estados Unidos y Perú. Una hermana de Luis XV de Francia, doña Luisa, profesó en las Carmelitas de San Dionisio en 1771 con el nombre de madre Teresa de Jesús.

Canonesas regulares de San Agustín (Congregación de Nuestra Señora). — Fundadores: San Pedro Fourrier, cura párroco de Mattaincourt, nacido en 1565 en Mirecourt, muerto en Gray en 1640, y la reverenda madre Alicia Le Clerc, nacida en 1576 en Remiremont, fallecida en Nancy en 1622. La fundación se remonta á 1598. Los papas Pablo V, Urbano VIII é Inocencio X la aprueban sucesivamente.



Hábito de agustina: negro, como el velo; cerquillo y peto blancos.

Misión: Educación de niñas, casas de huérfanos, obradores, patronatos.

Estadística.—En Francia principalmente 240 casas con 2.600 monjas. En París hay tres conventos que pertenecen á las Canonesas de San Agustín.

Salesas ú Orden de la Visitación.—Fundador: San Francisco de Sales, nacido en 1667 en el castillo de Sales, cerca de Annecy, apóstol del Chalais, después Obispo y Príncipe de Ginebra; escogió como auxiliar á la baronesa de Chantal, hija de Benigno Frémiot, primer presidente del Parlamento de Borgoña, viuda y madre de seis hijos. Esta toma el hábito de salesa en Annecy el 6 de junio de 1610.



Hábito de salesiana: traje negro de mangas anchas; velo de estameña y cerquillo negros; peto blanco sin pliegues y cruz de plata en el pecho.

Regla.—Tres clases de monjas: las coristas, las asociadas y las criadas. Las primeras cantan el Oficio en el coro. Ayuno la víspera de ciertas fiestas y desde San Miguel hasta Pascua de Resurrección. Silencio absoluto de noche y desde el recreo de la mañana hasta vísperas. Educación de niñas ó vida contemplativa. Conventos en España, Francia, Italia, Suiza, Austria, Rusia, Portugal, Siria y Estados Unidos de América.

Benedictinas ó monjas benitas.— Hay numerosos conventos de Benedictinas, casi siempre independientes uno de otro; las principales Congregaciones son la de Benedictinas de Solesmes, llamadas de Santa Cecilia, fundada en 1867 por Guéranger, abate de los benedictinos de Solesmes, y la de las Benedictinas de la Adoración perpetua del Santísimo Sacramento.—Fundadora: Catalina Bard, nacida en 1614 en San Dié; funda una institución para reparar la profanación del Santísimo Sacramento durante las guerras de la Fronda.



Hábito de benedictina: traje, escapulario y velo negros. En el pecho un Sacramento de cobre dorado, con la inscripción: «Por siempre sea alabado el S. S. del altar».

Regla.—Las religiosas se relevan día y noche sin interrupción para adorar al Santísimo Sacramento, cada una durante una hora. Numerosas retractaciones públicas, con una cuerda al rededor del cuello y un cirio en la mano.

Estadística.—Las benedictinas existen solamente en Francia; 15 conventos con 550 monjas.

II. Congregaciones.

Beguinas.—Fundador: La Congregación de Beguinas se parece á una *Orden Tercera*. Predicando San Francisco de Asís (1181) la penitencia en Carnerío, y queriendo el pueblo abandonarlo todo para seguir una vida santa, San Francisco les aconsejó que se quedasen en sus casas y les prescribió un género de vida que les haría semejantes á los religiosos, sin que fuera tan severo como la vida de éstos. Era la *Orden Tercera*.

La Congregación de Beguinas fué fundada según unos por Santa Begua, madre de Pepino de Heristal, muerta en 689; según otros por Lamberto, cura de Lieja, en 1177. La palabra flamenca *beggen* significa rezar; en inglés, *to beg*.

Regla.—Un beaterio es una reunión de varias casas en que se retiran mujeres prometiendo vivir conforme á cierta regla religiosa. Cada casa tiene una Superiora, y forma un convento en que se trabaja (industria de los encajes principalmente). Una Superiora general preside todo: se llama la *Gran Dama*; tiene una auditora y dos consejeras. Para ser admitida una joven debe presentar un certificado de buena conducta y tener una rentita de unos cien francos por lo menos. Al cabo de tres

Figs. 386 á 389.

años, cada hermana tiene el derecho de retirarse á una casita con dos ó tres habitaciones y puede tener consigo una persona de su familia ó una amiga. Tres veces al día las religiosas asisten en corporación al Oficio en la iglesia común.



Hábito de beguina: traje negro, velo y toca blancos; para la iglesia, manto negro.

Estadística. — Varios conventos, solamente en Bélgica. El gran beaterio de Gante cuenta 700 habitantes.

Hermanas de San Vicente de Paul. — Fundador: San Vicente de Paul, que nació en Pouy, cerca de Dax (Landas), en 1576; estableció primeramente las Cofradías de Caridad, entre las señoras del gran mundo, para socorrer á los pobres, y fundó, por último, una Congregación de religiosas para perpetuar el bien llevado á cabo por las Cofradías. Su colaboradora fué Luisa de Marillac, viuda de Antonio Le Gras, sobrina del mariscal de Marillac; fué la primera *hija de la Caridad*, Superiora de la casa de San Nicolás del Chardonnet en París. La Congregación fué constituída legalmente en 1646; Su Santidad la aprobó en 1668.



Habito de hermana de S. Vicente de Paul: traje gris, cuello blanco muy ancho, cofia blanca de grandes alas.

Regla. — Aportación de una dote pequeña. Cinco años de pruebas y de escuela. Votos simples por un año, renovados cada año el 25 de marzo. La Congregación se halla bajo la dirección del Superior general de Lazaristas (sacerdotes de la Misión, calle de Sèvres). De cuando en cuando las hermanas vienen á la casa central durante ocho días para cumplir el retiro espiritual (calle del Bac). Se levantan en todo tiempo á las cuatro. Dos oraciones al día Abstinencia de carne. Instrucción, hospitales, misiones.

Estadística. — Casas en España, Francia, Alemania, Austria, Italia, Rusia, Inglaterra, América del Norte y del Sur, Turquía, Grecia, Argelia, Egipto, India y China.

Religiosas de la Asunción. — Fundadora: La primera Congregación que ha llevado el título de la Asunción fué fundada por la esposa de Esteban Haudry, secretario de San Luis. La Congregación actual, cuya casa central está en París, data solamente del año 1839, en recuerdo del Arzobispo de París monseñor Affre, muerto en las barricadas del faubourg Saint-Antoine.



Hábito de religiosa de la Asunción: traje negro de grandes mangas, cinturón de lana y un crucifijo sobre el corazón.

Regla. — Rezar el Oficio de la Virgen. Media hora de meditación dos veces al día. Abstinencia de carne durante el Adviento los miércoles, las vísperas de las fiestas de la Virgen, el lunes y martes de la Quincuagésima.

Estadística. — En España, 4 conventos; en Inglaterra, 6; en Italia, 2; en Manila, 1; en la América Central, 4, y en Francia, 11. Las *Hermanitas de la Asunción* (hábito negro) se consagran exclusivamente, de día y de noche, al cuidado de los enfermos pobres á domicilio sin retribución. En Francia tienen unos veinte conventos.

Hermanitas de los Pobres. — Fundador: El abate Le Pailleur, vicario de San Servan: con la ayuda de dos jóvenes obreras y una criada funda la Congregación en 1840.



Hábito de hermanita de los pobres: cofia y toca blancas, manto y traje negros.

Regla. — Las hermanitas recogen los pobres ancianos abandonados, los alojan y les dan alimento hasta su muerte; recogen por todas partes las sobras, los posos de café, las legumbres de los mercados. Ellas también viven de limosna; les está prohibido aceptar ninguna fundación.

Estadística. — En España, 17 casas; en Francia, 97; en Inglaterra, 16; en Bélgica, 10; en América, 19; en Africa, 1, y en Italia, 1. Ancianos recogidos entre todas, 20.000.

Hermanas del Buen Salvador. — Fundadora: Ana Leroy, en 1720, en Caen, donde está la casa central con su obra principal, cuidado de los alienados de ambos sexos. Hábito negro.

Estadística. — En Francia, 15 casas con 920 religiosas.

Monjas del Sagrado Corazón. — Fundadores: el abate Tournely y su asociado el padre Varin reunen en 1800 en Asnières, cerca de París, varias personas que comienzan la obra. La madre Magdalena Sofía Barat fué nombrada Superiora el 21 de diciembre de 1802. La sociedad fué aprobada por Napoleón I en 1807 y por el Papa en 1826.



Hábito de monja del Sagrado Corazón: toca blanca, recubierta de un velo negro; esclavina negra.

Misión. — Educación de las niñas. Al lado de cada pensión hay una escuela gratuita. Actualmente la casa central está en París y la pensión en la calle de Varennes.

Estadística. — Noventa establecimientos en todos los países. En España, en Madrid, calle del Caballero de Gracia, tienen el convento y pensión para señoritas.

Hijas de la Sabiduría. — Fundador: el beato Luis María Grignon de Montfort, misionero en 1705.

Misión. — Escuelas primarias, asilos, obradores, cunas de Jesús, hospitales civiles y militares, cárceles. Asistencia de enfermos á domicilio. Hábito gris, toca blanca, manto negro.

Estadística. — 394 conventos en todo el mundo, con 4.654 monjas y 70.000 alumnas en las escuelas.

Hijas del Buen Pastor. — Fundadora: La señora de Combé, nacida en Leyde (Holanda) en 1656.

Misión. — Preservación y corrección de las jóvenes. Asilo para arrepentidas. Hábito de paño oscuro, cinturón de cuero negro con rosario, doble

Figs. 390 á 394.

toca de estameña con punta saliente en la frente y sandalias.



Hábito de hermana de la doctrina cristiana: traje negro, cofia blanca y velo negro.

ESTADÍSTICA. — Conventos en Francia, Holanda, Baviera, Italia, Inglaterra, Estados Unidos de América y el Canadá.

Hermanas de la Doctrina Cristiana. —FUNDADOR: el padre Watel, de Nancy, en 1615.

MISIÓN. — Enseñanza y asistencia de enfermos.

ESTADÍSTICA.--En Francia 540 escuelas y en Argelia 66.

Varias otras Congregaciones llevan también el mismo nombre que la de Nancy.

Hermanas de San Carlos.— FUNDADOR: José Chevenel, abogado del Parlamento de Metz, funda la Congregación en Nancy, después de su muerte, por mediación de su padre en 1652.



Hábito de religiosa de San José de Cluny: traje azul celeste, toca blanca y velo negro echado sobre los ojos.

MISIÓN.— Enseñanza y asistencia á los enfermos.



Hábito de hermana de San Carlos: traje negro y cofia negra.

ESTADÍSTICA. —Conventos en Bélgica y en el Luxemburgo. En Francia, contando las religiosas de otras dos Congregaciones que llevan el mismo nombre, 222 conventos con 2.400 monjas.

Hermanas de la Providencia.—Hay en Francia cerca de treinta Congregaciones bajo la advocación de la Providencia; una de las principales es la de Portieux, fundada en 1762 por el reverendo Juan Martín Moya.

MISIÓN.—Enseñanza y asistencia á los enfermos.

ESTADÍSTICA.—2.560 conventos ó escuelas, con 13.800 monjas. La mayoría de las escuelas de niñas en Francia son de las religiosas de la Providencia.



Hábito de hermana de la Providencia de Langres: traje negro, cofia blanca y velo negro.

Religiosas de San José.--Varias Congregaciones de este nombre, con 32 casas centrales en Francia: una de San José de la Aparición (casa central en Marsella), una de San José del Buen Pastor (casa central en Clermont), una de San José del Buen Socorro (casa central en Tolosa), una de San José de Cluny (casa central en París), una de San José de María Inmaculada (casa central en la Besse, Rodez), una de San José de las Misiones Africanas (casa central en Grenoble), una de San José de Nazareth (casa central en Valenciennes), una de San José de la Presentación (casa central en Verdun), una de San José de la Providencia (casa central en Limoges), una de San José de la Unión (4 casas centrales independientes) y otra de San José de Verseaux (casa central en Aviñón).



Hábito de hermana de la Providencia de Portieux: cofia blanca sin velo; peto y traje negros.

MISIÓN.—Enseñanza, hospitales y misiones.

ESTADÍSTICA.—En Francia, 9.000 monjas.



Hábito de religiosa de San José del Buen Pastor: traje negro, cinta y ancha toca blanca.

Hermanas de la Cruz.—Varias Congregaciones de este nombre; casa central en Chauny (Soissons), en Chavanod (Annecy), en Lavaur (Albi), Limoges, Le Puy, la Puye (Poitiers), Estrasburgo y San Quintín.

MISIÓN.— Enseñanza y hospitales. Hábito negro.—ESTADÍSTICA: En Francia, 6.800 monjas.

Hermanas de San Miguel ó de Nuestra Señora de Caridad del Refugio.—FUNDADOR: El padre Eudes, en Caen, en 1641.

MISIÓN.— Preservación y corrección de las jóvenes. Asilos para arrepentidas. Se llama también á estas religiosas *Damas Blancas*.



Hábito de hermana de San Miguel: traje blanco; escapulario y manto del mismo color. Velo negro y un corazón de plata con la imagen de Jesús y María en el escapulario.

ESTADÍSTICA. — Conventos en España (en Madrid), Francia, Inglaterra, Irlanda, Italia, Austria, Estados Unidos y el Canadá.

Damas de Santo Tomás de Villanueva. — FUNDADORES: El padre Angelillo Proust, agustino, y el padre Luis Chaboisseau, en Lamballe, en 1660, en conmemoración del arzobispo de Valencia Tomás de Villanueva, llamado el *Padre de los Pobres*, canonizado en 1660.—MISIÓN: Enseñanza, casas de huérfanos, hospitales y refugios.—ESTADÍSTICA: En Francia, 106 casas con 1.800 religiosas.



Hábito de dama de Santo Tomás de Villanueva: traje negro, cinturón de cuero, delantal blanco y cofia con velo del mismo color; gran manto negro.

Hermanas de la Purísima Concepción — Siete Congregaciones de este nombre, dedicadas á la enseñanza y hospitales. Hábito negro. — ESTADÍSTICA: En Francia, 442 conventos con 1.500 religiosas.

Monjas de Nazareth.—FUNDADORA: La duquesa de Larochefoucauld-Doudeauville, en 1822, en Montmirail.--MISIÓN: Educación. Hábito negro, toca blanca, velo negro.—ESTADÍSTICA: 5 conventos en Siria y en Francia 6. En total, 350 religiosas.

FIGS. 395 Á 402.

Buenas son mangas después de Pascua.

Asistencia Materna.—Fundador: El abate Ferrand.—Misión: Enfermeras para los recién nacidos y las paridas. Visitas á los pobres en las mismas circunstancias.—Estadística: Una casa en París con 50 monjas.



Hábito de hermana de la Asistencia materna: negro, toca y cofia blancas, velo negro.

Agustinas.—Hay unas diez Congregaciones que llevan este nombre. La más importante es la de Agustinas Hospitalarias del Hôtel-Dieu de París, que se remonta á San Landry, obispo de París en el siglo VII. Las Agustinas del Sagrado Corazón de María poseen la gran casa de salud de la calle de la Salud en París.



Hábito de agustina hospitalaria del Hôtel-Dieu de París: traje y velo negros; cinturón de cuero abrochado por delante y cayendo hasta la orilla del vestido; toca blanca hasta las cejas y delantal blanco.

Estadística.—En Francia, 118 casas y 1.800 monjas.

Trinitarias.—Fundador: San Juan de Mata, nacido en Faucon (Provenza) en 1160, fundó la segunda Orden de Trinitarias para mujeres en Aytona, cerca de Lérida. La infanta Doña Constanza, hija del rey D. Pedro II, fué la primera Superiora.

Misión.—Enseñanza y hospitales.

Estadística.—106 casas con 1.400 monjas, en España gran parte de ellas.

Hermanas de Santa Marta.—Fundador: Nicolás Rolin, canciller de Felipe el Bueno, duque de Borgoña, en Beaune, en 1443.—Regla y misión: Enseñanza y hospitales. Las religiosas sólo pueden pronunciar votos simples de castidad y de obediencia, y pueden abandonar la comunidad si así lo desean.



Hábito de trinitaria: traje blanco y escapulario de igual color, con una cruz roja y azul. En el lado izquierdo una gran placa negra.



Hábito de hermana de Santa Marta: traje gris y velo blanco, recto por delante; cinta y toca cayendo hasta la cintura.

Estadística.—124 casas con 3.400 hermanas.

Hermanas de la Presentación.—Cuatro Congregaciones llevan este nombre. La más antigua, fundada en 1684 en Sainville, cerca de Chartres, lo fué por la madre María Poussepin.

Misión.—Enseñanza y asistencia á los enfermos.

Estadística.—570 casas con 3.500 religiosas.



Hábito de hermana de la Presentación: traje negro y cofia blanca, recubierta con un velo negro.



Hábito de hermana de Jesús del Templo: azul; cofia blanca. Enfermeras, 10 casas, 250 hermanas.

Hermanas de la Caridad y de la Instrucción Cristiana.—Congregación fundada en Nevers en 1682, donde está la casa central. Hábito negro.—Estadística: En Francia, 262 casas con 2.200 religiosas.

Hermanas del Buen Socorro.—Fundador: El abate Descentis, en 1810, en Aurignac.—Misión: Asistencia á los enfermos á domicilio.—Estadística: En Francia, 160 casas con 4.100 religiosas.



Hábito de hermana del Buen Socorro: cofia blanca ancha, recubierta de velo negro; traje negro y toca blanca.

Siervas de María.—Fundada en 1863 por un sacerdote de la diócesis de Pau.

Misión.—Enseñanza, hospitales, colocación y preservación de las sirvientas jóvenes. Hábito negro.

Estadística.—Casas en España y en Francia.

Hermanas de la Esperanza.—Fundador: El abate Noailles, canónigo de Burdeos, en 1836.

Misión.—La asistencia de enfermos á domicilio. Hábito negro con cuello alto, delantal azul y toca blanca.

Estadística.—60 casas con 930 religiosas.

Damas de San Mauro.—Fundador: El padre Barré, mínimo, en 1666, en Rouen.

Misión.—Enseñanza.

Estadística.—Casas en España, Inglaterra y Mónaco, en el Japón, en Siam, en Malaca, Pinang y Singapoore.



Hábito de religiosa de San Mauro: traje de cola, negro; papalina y toca negras; mangas dobles, negras y blancas.

Mencionemos, para terminar: las *Damas de Santa Clotilde*, congregación dedicada á la enseñanza (70 religiosas); las *Religiosas de Nuestra Señora del Retiro* y las *Hermanas del Retiro* (100 religiosas): las *Hermanas de María Auxiliadora*, enseñanza y hospitales (140 religiosas); las *Auxiliadoras de las almas del Purgatorio*, para los enfermos pobres (80 religiosas); las *Hermanas de Sión*, que se consagran exclusivamente á la enseñanza (130 religiosas; casas en Jerusalem, Suiza, Constantinopla, Moldavia y América).



Hábito de hermana de la Adoración perpetua: traje y velo blancos, toca blanca.

Figs. 403 á 411.

LAS PRISIONES SEGÚN LOS TIEMPOS Y LOS PUEBLOS

La nota característica de las prisiones ha sido en todos tiempos y lugares la privación de libertad, uniéndose por natural consecuencia al sufrimiento espiritual las penalidades corporales. Las escuelas criminalistas modernas tienden á quitar ó al menos reducir la acción física de la pena, limitándola á su carácter psicológico, procurando la corrección individual con la aplicación de los sistemas celulares, ya sean mixtos ó absolutos; pero los rigores de la prisión no se disminuyen con estas formas de encarcelamiento, pues al fin no resulta otra cosa que el predominio del sufrimiento espiritual. Antiguamente ha sido lo general la vida en comunidad de los presos, y sólo con determinados reos se empleó el rigor celular, acumulándose entonces las penalidades psíquicas y materiales.

Como símbolo de la privación de libertad, y á la vez medio de llevarla á su mayor extremo, la cadena ha sido en todas las épocas el complemento de la prisión. Los bajorrelieves persas, tales como el de la Roca de Bisutum, nos presentan los presos encadenados unos á otros por el cuello, viviendo en esta forma en sus destierros. Igualmente los egipcios emplearon tal sistema con los cautivos que trabajaban en las minas y canteras. Conservándose semejante procedimiento entre griegos y romanos, éstos tenían en sus prisiones una columna (*columbar*) á la que ataban los presos por el cuello, por las manos ó los pies (Plaut. Rud. III, 630), ya mediante cadenas, ya con correas. Emplearon igualmente los grillos (*compedes vel pedicœ*), las esposas (*manicœ*) y las cadenas para unir el cuello y piernas del preso, llamadas *nervus*.

Esta correlación entre la cadena ó argolla y la prisión ha servido muchas veces para sustituir la una por la otra. Francia así lo hizo en sus colonias con los negros desertores, que en cierta libertad llevaban una argolla al cuello con dos barras á los lados que les impedía pasar por sitios angostos y sobre todo correr; y entre nosotros Escriche, en su *Diccionario de Legislación*, dice que el deudor insolvente tenía que servir en lo antiguo al acreedor con una argolla de hierro al cuello, hasta que el último se daba por satisfecho y pagado. Se ve, pues, en la argolla y cadena resumidos los dos aspectos de sufrimiento de la privación de libertad. La primera cárcel que se construyó en Roma fué por orden de Anco Marcio, ampliada más tarde por Servio Tulio con una parte subterránea que se llamó «Tuliana», en la que existían las célebres terrazas, desde las cuales se arrojaba á los criminales al *Barathrum*, que era un vaciado del terreno lleno de garfios, entre los que el criminal quedaba destrozado. De no menos triste recuerdo son las prisiones construídas por Dionisio y Agatocles, en Siracusa, que todavía pueden visitarse, ya mitigado su funesto aspecto por una exuberante vegetación.

Las principales son las llamadas Latomia de Greci ó Intagliatella y la Latomia del Paradiso, en las cuales sufrieron el más horroroso cautiverio más de 7.000 prisioneros. Para su construcción no se hizo más que utilizar los vaciados de varias canteras y esculpir, por decirlo así, en la roca los calabozos á modo de los nichos de un cementerio. La intemperie ejercía sus rigores libremente en estas prisiones, que servían á la vez de sepultura á los que eran víctimas de su débil constitución, si no es que fueron alguna vez alimento de sus hambrientos compañeros, la mayoría de los cuales eran presa de la locura. En el espesor de la roca existen aún abiertas las vastas salas que sirvieron de prisión, y en sus muros los alvéolos en que se engastaban ó fijaban las cadenas para sujetar á muchos de los condenados, ceñidos á las paredes por las manos ó el cuello. Un sitio únicamente era el practicable para descender á este lugar escarpado, de más de 20 metros de profundidad, sobre todo en la caverna denominada *Oreja de Dionisio*, y por él se ejercía la comunicación entre los penados y sus guardianes.

De estos modelos de prisiones antiguas se tomó en la Edad Media la forma de encarcelamiento que se llamó *mazmorra*, empleada para los condenados á reclusión perpetua, especie de *impace*, que sirvió últimamente para enterrarlos vivos.



Fig. 1.—Antiguas prisiones romanas en Siracusa. Caverna titulada *Oreja de Dionisio*.

Pueden servir de ejemplo los calabozos del castillo de Gaillar, Grenoble, y el de Bayeux, propiedad éste de Richeliu, en que se encontraron á primeros de siglo los esqueletos de varias docenas de víctimas muertas por el hambre, con los restos de sus trajes deshechos por la humedad.

Este sistema de mazmorras ha hecho tristemente célebres á las prisiones berberiscas, entre las cuales se destacan los llamados *baños de Argel*, en los que sufrió años de cautiverio el insigne Cervantes. Las mazmorras donde se custodiaba á los cautivos tenían tres pisos debajo de tierra, á modo de silos, comunicándose la luz y la ventilación de unas á otras por una lumbrera guarnecida de espesos barrotes, que era á la vez piso de la superior, de modo que la última, subterránea, apenas recibía luz ni ventilación.

La inmundicia era insoportable, pues se comunicaba de las superiores á las más inferiores, y el hacinamiento de tantos hombres producía una fetidez que hacía el ambiente intolerable. En estos antros sufrieron largo cautiverio numerosos cristianos, en los que tenían seguiles por aposen-

Fig. 412.

A chico pajarillo, chico nidillo.

tos y esparto como lecho, y no más ropa que sus desnudos cuerpos cubiertos de llagas producidas por la humedad infecta de las basuras y el roce de las cadenas. Haedo, en su *Historia de Argel*, cuenta en uno de sus diálogos, refiriéndose al doctor Sosa, cautivo en aquellas prisiones, cómo se hallaba desnudo, hambriento y cargado de *traviesas*, atado á una piedra en un frío aposento oscuro y húmedo, al que fué trasladado por aliviar su situación anterior, de otra mazmorra más profunda, de la que por creerle muerto le sacaron tres veces, antro que tenía por toda extensión 9 palmos de ancho por 11 de largo y le rodeaba una atarjea que daba una fetidez insoportable. Tan horroroso aspecto fué característico de la generalidad de las prisiones en los siglos XVI y XVII. Cerdán de Tallada (*Visita de la Cárcel y de los presos*, 1604) compara precisamente nuestras cárceles con los descritos baños de Argel, confirmándose en la obra *El Pasajero*, de Suarez de Figueroa, al calificar dichas prisiones nacionales de asquerosos albergues en que abundaba la tierra de sabandijas, de mal olor el aire y de repugnante fetidez el agua. Desde el reinado de Carlos III se dividió á los penados en categorías y se procuró corregir vergonzosos abusos, separando los presos jóvenes de los contumaces. Por la misma época, y bajo la iniciativa de Malesherbes, Francia realizó la separación entre los presos políticos y los criminales, creándose por ley de 1791 las casas de arresto, justicia y detención. En España, en 1805, se trazaron por la Real Asociación de Caridad los planos para la construcción de una cárcel según el sistema de Filadelfia y la panóptica de Benthan, que al fin no llegó á realizarse. El Código penal de 1848 estableció numerosas penas de prisión, que necesitaban establecimientos especiales para cumplirlas y que no había. En París existían ya desde principios de siglo: la Salle-Saint-Martin, para arrestados hasta el instante de su interrogatorio, dividida en tres pisos: uno para delincuentes leves, otro para prostitutas y otro para los criminales; la Conciergerie del Palais de Justice para los presos durante el proceso; la Roquette, edificio sólido y completamente aislado, cuyos calabozos se destinaban á los condenados á trabajos forzados ó pena capital y suficiente para 318 presos, separados individualmente; la de Saint-Lazare, destinada á las mujeres procesadas y á las sentenciadas á un año de prisión, con separación entre las jóvenes menores de diez y seis años y las restantes y capaz para 10.000 reclusas; la Force, ó cárcel para los condenados por robo, con igual cabida que la anterior y dividida en un departamento para peligrosos, otro para graves, un tercero para mayores de sesenta años, un cuarto para menores de diez y ocho y un último de pacíficos. El departamento de jóvenes se dividió en aposentos con una sola cama en cada uno, especie de sistema celular; Sainte-Pelagie, para los sentenciados á prisión que no excediera de un año y por delitos políticos, separados ambos. Anteriormente se destinó á los detenidos por deudas.

Clichy sustituyó á la anterior para la guarda de los malos pagadores.

Además existía la de los Jeunes détenus, casa corrección de los jóvenes de menor edad, clasificados por grado de cultura, edad y culpabilidad, trabajando en los talleres según la regla del silencio.

Mientras la capital de Francia contaba con las citadas cárceles, Madrid tenía en conjunto la de Villa y Corte, que destinada en sus primeros tiempos (1634) para nobles y personajes importantes, concluyó por servir de cárcel á toda clase de presos, confundiéndose durante el reaccionismo político de 1814 y 1823 ilustres proscritos con vergonzosos criminales. Derruído este edificio le sustituyó el llamado Saladero, depósito anteriormente de salazones y sin condición alguna para servir de prisión y menos de correccional. Unicamente puede citarse con semejante carácter, y en armonía con los principios filosófico-penales, el presidio construído en Cádiz á primeros de siglo, imitado en el extranjero y más tarde en Barcelona, debiéndose á los acontecimientos políticos de esta época el retraso experimentado en el establecimiento de las penitenciarías, según las exigencias de los principios filosóficopenales y no á su ignorancia.

Hasta el 20 de diciembre de 1883 no ha existido en España un establecimiento penal perfecto y á la altura de los construídos anteriormente en el extranjero. La titulada Cárcel Modelo, edificada en Madrid, sustituyó al inmundo Saladero, á sus antihigiénicas cuadras y á su célebre departamento y *patio de los micos*, solaz de presos jóvenes en que por seis horas diarias se reunían en dicho espacio triangular todas las categorías de la *hampa* madrileña, *cacos, topos, timadores, guitarristas, empalmadores, encerradores, espadistas, tomadores del dos* y *del ful*, *descuideros, carteristas* y demás variedades.

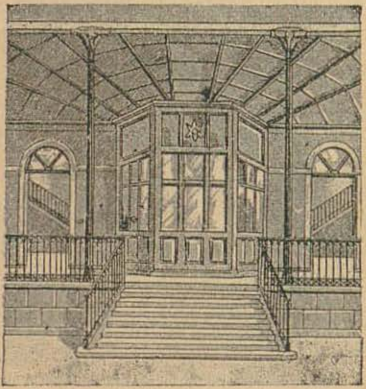


FIG. 2.—CENTRO DE VIGILANCIA Ó PASO AL INTERIOR DE LA PRISIÓN CELULAR (Cárcel Modelo).

La actual Cárcel Modelo fué dirigida por el arquitecto D. Tomás Aranguren y ocupa una extensión de 500.000 pies superficiales. Su planta representa un conjunto de radios convergentes á un patio central, teniendo su entrada por la Casa-administración, encontrándose primeramente un patio circundado de galerías, estando en las de la izquierda las oficinas del registro, almacén de efectos, cuarto de baños y celdas de prevención, y en las de la derecha sala de descanso, cuerpo de guardia, almacenes de víveres y cochera del carruaje celular, y en el piso principal las habitaciones del director, administrador, capellán y profesor de instrucción primaria de la cárcel, á más de las oficinas y salas de Juntas, destinándose el piso segundo á las habitaciones de los empleados subalternos.

Se ha adoptado el sistema radial por ser el más asequible á la vigilancia interior, llevando en

FIG. 413.

El primer paso es el que cuesta.

esto ventaja sobre las célebres prisiones de Milbank, Westminster, Newgate, y conforme con el seguido en la construcción de la prisión de Mazas, de París, cumpliéndose el principio de *inspección* asentado en la panóptica de Benthan, poniendo á centenares de hombres bajo la dependencia de uno solo, que tiene una especie de presencia universal en el recinto de su dominio. Este principio se realiza en nuestra Cárcel Modelo, pues concurriendo sus cinco galerías de celdas al patio central, en que se halla instalado el centro de vigilancia, un solo hombre observa todo el interior con las 1.025 celdas que se construyeron. Se hallan éstas distribuídas en los cuatro pisos que tienen las cinco galerías, con el aspecto de un patio de corredores, á los cuales dan las puertas de las celdas, distinguidas con su número correspondiente como los cuartos de una casa de vecindad.

La disposición radial permite, á más de la vigilancia, el que todos los presos puedan á la vez oir misa, cosa que se logra por estar el altar en el piso principal sobre el centro de vigilancia. Así, llegada la hora se descorren las corti-

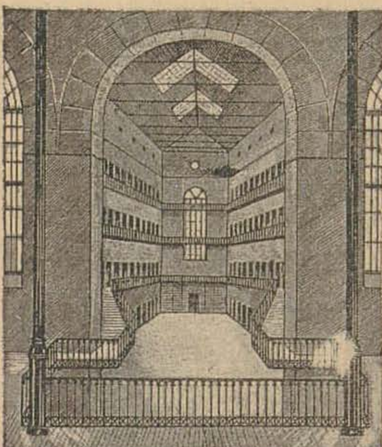


Fig. 3.—Galería radial de la Cárcel Modelo de Madrid.

nas que cubren el altar, se abren las puertas de las celdas, pues todas giran en una dirección, y por un espacio como de un palmo, limitado por una aldaba que tiene el cerrojo, presencian los presos la misa sin que puedan, no obstante, verse los unos á los otros.

Las celdas.—Son éstas lo menos espaciosas posible, para limitar al preso la libertad de sus movimientos, siendo necesario plegar la cama para circular por la celda. Esta recibe la luz y se ventila por una ventana colocada en la parte alta del muro, siendo imposible ver el exterior sin subirse por lo menos en una mesa. Las mochetas y alféizar de la ventana están á escarpa, impidiendo así que el preso pueda instalarse fácilmente en ella, y, por último, está guarnecida por gruesos barrotes y una vidriera que se abre y cierra mediente una doble cadena. Los muros están blanqueados y el piso enlosado; la puerta está forrada de hierro y tiene un ventanillo en la parte inferior para el servicio de limpieza y otro superior para la comida, á más de una mirilla para la vigilancia y observación interior de la celda, cerrándose por un cerrojo exterior de llave y una

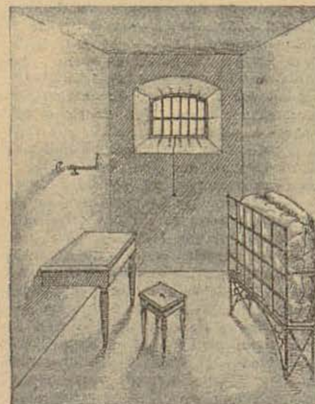


Fig. 4.—Celda en la prisión celular de Madrid (Cárcel Modelo).

barra cuya aldaba sirve de tope al abrir la puerta á la hora de la misa anunciada á toque de campana.

El mobiliario se compone de una cama de hierro plegable á la pared, mesa de pino fija á la misma, una banqueta, rinconeras, fuente y jofaina, mechero de gas y vaso inodoro portátil para el servicio del preso, lo que da lugar á una operación impropia de los adelantos modernos en los servicios de higiene, pero que se adoptó para evitar la comunicación que podían utilizar entre sí los penados mediante las tuberías, cosa que se realizaba por las conducciones del gas á modo de tubo acústico, hasta que se determinó por la Dirección soldar los mecheros á la cañería.

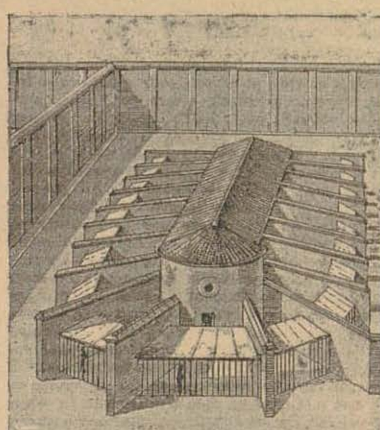


Fig. 5.—Paseos celulares (Cárcel Modelo)

Cuando una puerta se cierra, ciento se abren.

Completan la prisión el paseo de ronda, circuido pro una muralla, en la que se distribuyen varias garitas que permiten la vigilancia de ésta así interior como exteriormente; los patios formados por los espacios que median entre los cinco cuerpos de galerías, y que sirven para que los penados realicen el paseo reglamentario, que debe ser por secciones, en fila unos detrás de otros, separados 80 centímetros, cubiertos por el capuchón, si es paseo en pista, y si es celular individualmente en los compartimientos respectivos (fig. 5). Forman parte complementaria de la misma 25 celdas de pago que se estableció fuera de 3 pesetas diarias, otras 10 en iguales condiciones para procesados políticos y un departamento de 35 celdas para menores de quince años, los cuales concurren á la escuela existente para tal fin en el edificio. En los sótanos, realmente pisos bajos, se hallan las cocinas, salas de transeuntes y detenidos, los talleres

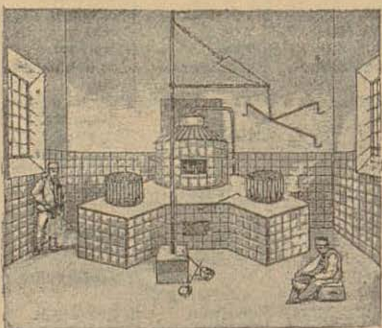


Fig. 6. — Cocina de la prisión celular (Cárcel Modelo).

y celdas oscuras de castigo para las infracciones reglamentarias de los penados, á los que se encierra por el plazo máximo de seis días, pudiendo simultanearse con la reducción de alimento á media ración, sin que exceda de ocho días, ó la reducción á pan y agua por el máximo de tres días, prohibiéndose los castigos corporales ó imposición de hierros y todo lo que pueda rebajar la dignidad humana.

En la parte occidental del ala central, prolongación de la rotonda, está la capilla destinada á los reos de muerte, y distribuídas en el resto del edificio la enfermería con cuarto de baño, celdas para locos, cerradas por verja de hierro, que permite fácilmente su observación; sala de autopsias, lavaderos y tendederos cubiertos, cerrados en forma de jaula; locutorios para la comunicación de los procesados con el público, sus familias ó los abogados, distribuídos según estos casos y con las seguridades convenientes, y, por último, se ha instalado actualmente un servicio especial para los casos de reincidencia, con una sala para fotografiar á los procesados y otro departamento para el análisis antropométrico por el sistema de Bertillon, que hace imposible el que ningún reincidente pueda ocultar su personalidad.

Comparada nuestra Cárcel Modelo con las extranjeras de este sistema, así como la forma disciplinaria y el aspecto del trabajo de los penados, se ven diferencias que demuestran el carácter humanitario de nuestro sistema.

Los trabajos automáticos, tan empleados en las prisiones de Inglaterra, no se han adoptado en España. Las ruedas de pisar (Tread-wheels), especie de suplicio que consume las fuerzas durante ocho horas diarias, se dice que ha disminuído, por el terror que produce, el número de malhechores en los condados en que se ha establecido.

En Milbank se instaló el Crank-mill, ó

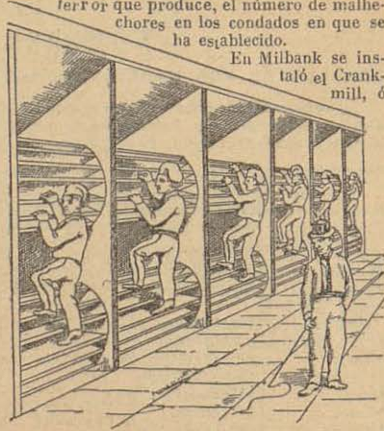


Fig. 7.—Rueda de pisar ó Tread hand wheel.

molino solitario de rosca, maquinaria de hierro que tiene un manubrio, un contador y un regulador; el primero sirve para que el penado le dé vueltas, el segundo para apreciar el trabajo y el tercero para hacer éste más ó menos duro por el mayor esfuerzo que exige del reo, al que basta decir el número de vueltas que ha de dar al manubrio.

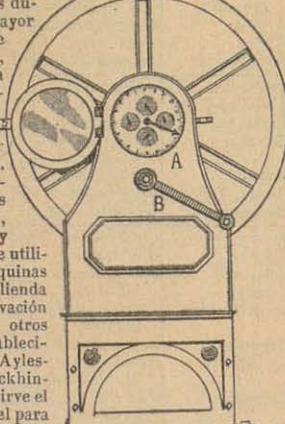


Fig. 8.—Crank-mill solitario de las prisiones especialmente inglesas.

A. Indicador del número de vueltas realizadas por el penado en el aparato.—B. Manubrio sobre el que actúa el condenado.

En las penitenciarías de Lewes, Petworth y Gloucester se utilizan estas máquinas para la molienda del trigo, elevación de agua y otros usos del establecimiento, y en Aylesbury y Buckhinghamshire sirve el Tread-Wheel para surtir de agua á parte de la ciudad. Estos trabajos, por lo humillantes que son cuando se hacen improductivos, desesperan al reo, consumen sus fuerzas y le convierten en idiota. En España, el Código actual dispone para los penados á cadena perpetua que sean empleados en trabajos duros y penosos, pero éstos no son otra cosa que un trabajo que cualquier obrero realiza comúnmente con menos rigor.

GEOGRAFÍA

Nombres curiosos que llevan los habitantes de algunas poblaciones de España. —Los ferrocarriles en África —Marinas de guerra comparadas: Acorazados, cruceros, torpederos.—España gastronómica.

NOMBRES CURIOSOS

QUE LLEVAN LOS HABITANTES DE ALGUNAS POBLACIONES DE ESPAÑA

La rareza de algunos nombres étnicos divierte en muchos casos. Hemos creído útil dar el nombre que llevan los habitantes de algunas poblaciones de España, por ser difícil en muchos casos encontrarlo. El año que viene continuaremos esta lista.

Nombres de las poblaciones	Nombres de los habitantes.
Adra.	*Abderitanos.*
Alanís.	*Alanicenses.*
Albocácer.	*Albocacenses.*
Alcalá de los Gazules.	*Alcalaínos.*
Alcalá del Valle.	*Alcalareños.*
Alcázar.	*Alcazareños.*
Alconchel.	*Alconcheleros.*
Alcoy.	*Alcoyanos.*
Alfaro.	*Alfareños.*
Almazán.	*Aduamantinos.*
Almoradí.	*Almoradidenos.*
Andraitx.	*Andrixols.*
Antas.	*Antusos.*
Aoiz.	*Aoiscos.*
Aracena.	*Serranos.*
Arcos de la Frontera.	*Arcobricenses ó Arqueños.*
Arjona.	*Urgabenenses.*
Ayora.	*Ayorenses.*
Azcoitia.	*Azcoitianos.*
Baltanás.	*Cerrateños.*
Belorado.	*Beliforanos.*
Berlanga.	*Berlangueños.*
Boltaña.	*Boltañeses ó Boletanos.*
Borja.	*Bursaonenses.*
Burgo.	*Burgueños.*
Burguillos.	*Burguillanos.*
Cabra.	*Egabrenses.*
Cádiz.	*Gaditanos.*
Calatayud.	*Bilbilitanos.*
Cancejo.	*Piloñeses.*
Cantalapiedra.	*Cantalapetrenses.*
Capmany.	*Capmañenses.*
Carcabuey.	*Alcobitenses ó Inocobulcos.*
Carreño.	*Carreñinos ó Candasinos.*
Castro del Río.	*Castreños.*
Castrojeriz.	*Castreños.*
Cilleros.	*Cilleranos.*
Coca.	*Caucenses.*
Cuenca.	*Conquenses.*
Daroca.	*Darocenses.*
Dos Hermanas.	*Nazarenos.*
Dos Torres.	*Torremilaneros.*
El Carpio.	*Carpeños.*
Espiel.	*Espeleños.*
Espinar.	*Espinariegos.*
Estepa.	*Ostipenses.*
Feria.	*Coritos.*
Fonsagrada.	*Buroneses.*
Fuente la Higuera.	*Fuenthiguerenses.*
Fuentes de Andalucía.	*Fontaniegos.*
Fuentes de Nava.	*Tostoneros.*
Guadalajara.	*Arriacenses.*
Guadamur.	*Guadamurecos*
Guadix.	*Guadixeños.*
Guareña.	*Guareñenses.*
Gumiel de Izán.	*Gomellanos.*
Hornachos.	*Hornachegos.*
Hornachuelos.	*Hornacholeros*
Hospitalet.	*Hospitalenses.*
Hoyos.	*Soyanos.*
Huelva.	*Onubenses.*
Ibiza.	*Ibicencos.*
Iznajar.	*Iznajeños.*
Játiba.	*Setabenses.*
Jérica.	*Jericanos.*
Jijona.	*Jijonencos.*
Lagunilla.	*Gunillenses.*
La Palma.	*Palmerinos.*
La Puebla.	*Poblers.*
La Unión.	*Unionenses.*
Lavadores.	*Lavadoreños.*
Linares.	*Linarenses.*
Logroño.	*Jacareros.*
Los Barrios.	*Barreños.*
Llagostera.	*Llagosterenses*
Martos.	*Marteños.*
Membrilla.	*Membrillatos.*
Mestanza.	*Mestanxeños.*
Mieres.	*Mierenses.*
Miranda.	*Mirandeses ó Belmontinos*
Mollina.	*Mollinatos.*
Mondoñedo.	*Mindonienses.*
Mondragón.	*Mondragonenses.*
Monforte.	*Monfortinos.*
Montánchez.	*Montanchegos*
Montijo.	*Montijanos.*
Moral de Calatrava.	*Moraleños.*
Motilla del Palancar.	*Motillanos.*
Muro.	*Mureros.*
Níjar.	*Nijareños.*
Noya.	*Noyenses.*
Ojén.	*Ojenetos.*
Oviedo.	*Ovetenses.*
Palma del Río.	*Palmeños.*
Paradas.	*Paradeños.*
Pedro Muñoz.	*Peromuñicenses.*
Pego.	*Pegolinos.*
Piedrabuena.	*Piedrabueneros.*
Pola de Laviana	*Polesos ó Lavianeses.*
Posadas.	*Malenos.*
Prado del Rey.	*Pobladores.*
Puebla de la Calzada.	*Poblanchinos.*
Rota.	*Roteños.*
Salvatierra de los Barros.	*Salvaterreños.*
San Feliú de Guixols.	*Guixolenses.*
Sangüesa.	*Sangüesinos.*
Sanlúcar.	*Sanluqueños.*
San Pelayo de la Estrada.	*Estradenses.*
San Sebastián.	*Easonenses.*
Santa Cruz de Mudela.	*Churriegos.*
Santo Domingo de la Calzada.	*Calceatenses.*
Sax.	*Sajeños.*
Segura de León.	*Segureños.*
Sigüenza.	*Seguntinos.*
Siruela.	*Siroleños.*
Socuéllamos.	*Socuellaminos*
Sorbas.	*Sorbeños.*
Tolox.	*Toloxies.*
Ugíjar.	*Alpujarreños.*
Valdegovia.	*Valdeguñes.*
Valdepeñas.	*Valdepeñeros.*
Vega de Rivadeo	*Veigueños.*
Vera (Almería).	*Veratenses.*
Vera (Navarra).	*Veratarras.*
Vich.	*Vicenses.*
Villafranca del Panadés.	*Villafranqueses.*
Villarreal.	*Villarrealenses.*
Villarrobledo.	*Villarrobletanos.*
Vivero.	*Vivarienses.*
Zafra.	*Segedanos.*
Zalamea de la Serena.	*Zalameanos.*

La conquista geográfica y política del Africa, emprendida hace cuarenta años, está casi terminada. Despojado hoy de su aureola de misterios y de leyendas, repartido apresuradamente entre las diferentes naciones europeas, el antiguo continente va á entrar á su vez en el febril movimiento de la civilización moderna. La conquista económica comienza. Las empresas comerciales y agrícolas cada vez son más audaces; limitadas hasta aquí á las costas y las desembocaduras de los ríos, aspiran á extenderse y codician ahora las inmensas comarcas del interior, que los exploradores han encontrado populosas y fértiles. Por todas partes se forman compañías y sociedades, afluyen los capitales, pero surge un obstáculo formidable: las escarpadas vertientes que ciñen la meseta continental. Con frecuencia los ríos se estrechan á su paso y rompen en mugientes cataratas. Sin embargo, hay que franquear el umbral defensivo, es preciso unir el mar con la vasta red navegable del interior.

Para resolver este problema se presentan tres soluciones: canales, carreteras, caminos de hierro; de estas tres soluciones la única práctica es la última, y es la que ha prevalecido.

Casi todas las vías férreas africanas son, pues, vías de penetración. Como generalmente tienen que franquear zonas de duras rocas, resultan de construcción sumamente cara; así es que casi en todas partes se han adoptado las líneas de vía estrecha.

Solamente dos regiones, situadas en las dos extremidades del continente, tienen caminos de hierro de explotación propiamente dicha, y son Argelia, Túnez y Egipto al Norte y el Africa central.

Así, el tráfico de las líneas de estas colonias de población entra por más de dos tercios en el comercio general del continente negro, que no llega á 3.000 millones.

En 1896, la longitud total de los caminos de hierro en Africa pasaba de 13.000 kilómetros.

FERROCARRILES Y TELÉGRAFOS EN ÁFRICA

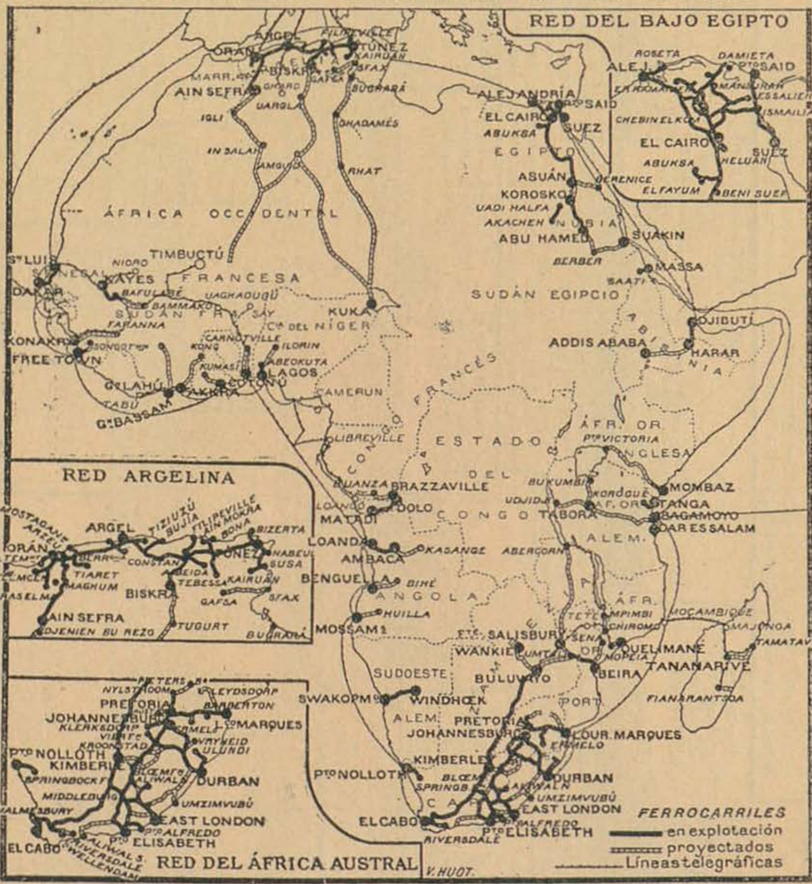
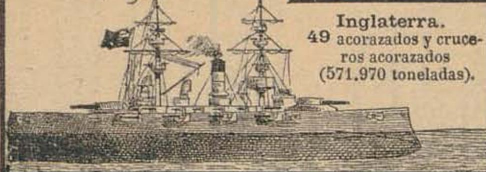


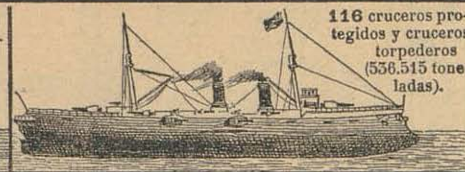
FIG. 420.

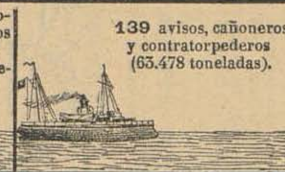
No hay mejor remiendo que el del mismo paño.

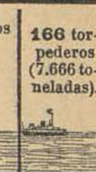
LAS MARINAS DE GUERRA DEL MUNDO

Los Estados Unidos, con sus instituciones soberanamente libres, acaban de recurrir á «la última razón de los reyes» y se anexionan islas sobre las cuales ningún derecho tienen, porque son de otro clima, de otra religión, se habla en ellas el español y



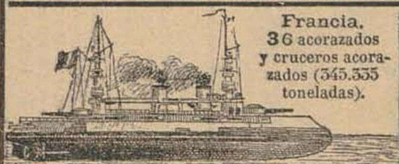






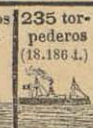
corresponden al Antiguo Continente. En adelante serán más contados los que crean el Evangelio del arbitraje y de la paz eterna, predicado por la gran República del derecho y del deber, convertida (en realidad es lo que siempre ha sido) en la del *debe* y del *haber*, y más numerosos los que reconocen que una poderosa flota es la única garantía para el porvenir en un mundo armado hasta los dientes.

La Armada más invencible, ó por lo menos la más fuerte en navíos, en cañones y en tripulación, es la flota del Reino Unido. Dispone de 49 acorazados, con un tonelaje medio de 11 á 12.000 toneladas cada uno; de 116 cruceros; de 139 avisos, contratorpederos ó cañoneros, y de 116 torpederos; que componen un total de 470 unidades, que cubican 1.179.600 toneladas, y montados por marinos asaz provistos de la tenacidad, del orgullo y de la violenta energía que caracteriza á los ingleses.



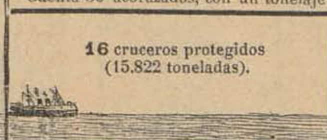


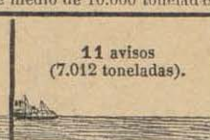


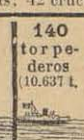


Viene en seguida la marina militar de Francia, pero en realidad este segundo premio no es más que un *accésit*. Cuenta 36 acorazados, con un tonelaje medio de 10.000 toneladas; 42 cruceros, 44 avisos, contratorpederos ó cañoneros, y 235 torpederos; en total, 340.733 toneladas, y tripulaciones de bretones, flamencos, normandos, poitevinos, santongeses, gascones, vascos, provenzales y corsos, que no tienen miedo al inglés, como muchas veces lo han probado; pero hoy ya no son el fuerte brazo, el rápido impulso, los que deciden una batalla naval, son la maquinaria, la química, los blindajes. Estos formidables armamentos de la Galia y la Albión se justifican por los inmensos territorios que garantizan en Asia, en Africa, en todas partes sobre la haz de la tierra; en cuanto á la Gran Bretaña, imperios bajo todos los soles, depósitos de carbón en todos los mares; en cuanto á Francia, una Indo-China, complicada con China y con Siam, y sobre todo una cuádruple Africa, compuesta de Tell, el Sudán, el Congo y Madagascar.







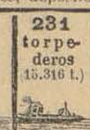


En cuanto á Italia, sólo puede excusarse por un furioso acceso de misogalismo su inmenso esfuerzo para dominar el Mediterráneo, en perjuicio de Francia, vencida por Alemania, y á la cual se suponía para siempre









Figs. 421 á 456.













Figs. 457 á 460.

La mar que se parte, arroyos se hace.

desfallecida en Europa y en Africa. Y sin embargo (¡qué italiano lo habría previsto!), los franceses se han repuesto y han sometido un tercio del Continente Negro; mientras que Italia, batida por un emperador cobrizo, ha renunciado á su divisa de *¡Nigritia ó morte!* y despertada en medio de sus sueños de grandeza no tiene otra esperanza que una guerra universal, en que la suerte la pusiera al lado de los vencedores *¡Va dove si vince!* Tiene 16 acorazados, de una capacidad media de más de 10.000 toneladas, 16 cruceros, 11 avisos, contratorpederos ó cañoneros, y 140 torpederos; en total, 207.012 toneladas.

Rusia no es misogala; no tiene sueños que soñar, la realidad le basta. Por virtud de su extraordinaria potencia, tal como nunca la ha habido tan grande, y en especial de tal suerte concentrada, dispone del porvenir de Europa y de Asia. Futura dueña de las orillas occidentales del Pacífico, está muy lejos de poseer una flota digna de su hegemonía. Es verdad que actualmente sólo tiene el helado litoral de la Siberia oriental, y en Europa las costas de un mar helado, el mar Blanco, y las de dos mares cerrados, el Báltico y el Ponto Euxino. Cuenta hoy por todo alarde naval, militarmente hablando, 26 acorazados de 6.000 toneladas, por término medio; 20 cruceros, 7 avisos contratorpederos ó cañoneros y 235 torpederos, con un total de 237.244 toneladas.

Después del gigante del Viejo Mundo, otro gigante, en realidad menor, el de América; hasta estos últimos tiempos los Estados Unidos se han contentado con 12 acorazados, 18 cruceros, 20 avisos, 30 torpederos, con 233.241 toneladas; pero este pueblo de fundidores, de herreros y constructores, embriagado con sus fáciles victorias y convertido en potencia colonial en el Atlántico vecino y en el lejano Pacífico, no tardará mucho en armarse formidablemente por mar.

Hay en Asia un pigmeo que se creyó Goliath porque sacudió rudamente á la China en su sueño varias veces milenario; el Japón hablaba paladinamente de arrastrar á todos los amarillos á la conquista de Occidente. Su fuerza marítima, sin embargo, es sólo de 16 acorazados, 20 cruceros, 15 avisos y 48 torpederos, que forman un total de 214.035 toneladas.

Alemania ocupa todavía un rango modesto, con el cual está decidida á no contentarse; piensa en una flota capaz de deshacer la francesa, y tal vez, llegada la ocasión, la flota entera de los ingleses. Su flota de guerra sólo comprende 14 acorazados, 19 cruceros, 41 avisos, 169 torpederos y 241.970 toneladas.

En la guerra con los Estados Unidos hemos perdido gran parte de nuestra Armada y de nuestros mejores buques de combate.

Austria realmente no es una potencia naval, pese á su litoral en el Adriático y á sus aspiraciones sobre Salónica. A Turquía no le queda nada de su antigua hegemonía guerrera por tierra y por mar. La *Escandinavia* es muy marinera, pero solamente para el comercio y la pesca.

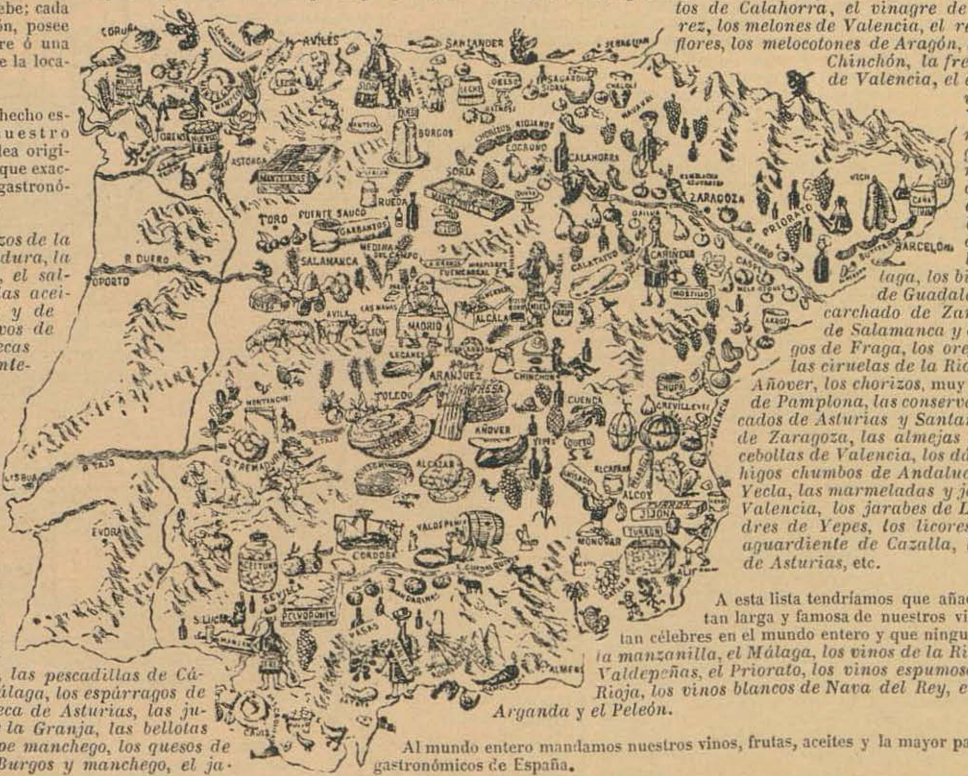
Las últimas batallas navales entre «sajones y latinos» han demostrado hasta la evidencia que todo pueblo débil en el mar puede prepararse á perder sus colonias, á verse ultrajado en su propio territorio y hasta á verse despedazado sin remedio; que la flota encargada de la defensa de las posesiones ultramarinas, ó de garantizar contra un desembarco la costa metropolitana, ha de tener un número racional de grandes, ó por mejor decir inmensos acorazados, y en fin, que cuando se es demasiado pobre para formar magníficas armadas, valen más algunos barcos muy sólidos, con buenos cañones y buenos artilleros que una multitud de barcos pesados ó débiles, pulverizados al primer choque.

ESPAÑA GASTRONÓMICA

España puede competir con cualquier otra nación de Europa respecto á todo lo que se come y se bebe; cada provincia, cada región, posee ó un producto célebre ó una especialidad propia de la localidad.

El mapa adjunto, hecho especialmente para nuestro ALMANAQUE, da una idea original, al mismo tiempo que exacta, de la importancia gastronómica de nuestro país.

Tenemos *los chorizos de la Rioja y de Extremadura, la butifarra catalana, el salchichón de Vich, las aceitunas de Valencia y de Sevilla, los huevos de Castilla, las mantecas de Astorga, las mantequillas de Soria, las tortas de Alcázar, las peladillas de Alcoy, la miel de la Alcarria, el turrón de Alicante y de Jijona, el mazapán de Toledo, las almendras de Alcalá, la leche de las Navas, las rosquillas de Fuenlabrada, el arroz y naranjas de Valencia, los polvorones de Sevilla y de Granada, las pescadillas de Cádiz, las pasas de Málaga, los espárragos de Aranjuez, la manteca de Asturias, las judías del Barco y de la Granja, las bellotas del Pardo, el arrope manchego, los quesos de Villalón, Reinosa, Burgos y manchego, el jamón de Avilés y el de Trévelez, los garbanzos de Castilla, los pimientos de Calahorra, el vinagre de Yepes y de Jerez, los melones de Valencia, el requesón de Miraflores, los melocotones de Aragón, el aguardiente de Chinchón, la fresa de Aranjuez y de Valencia, el anisado de Monóvar, el aceite de Valencia, Montoro y la Laguna, las galletas de Rentería, las sardinas de Santander, el azúcar de Málaga, las empanaditas de yema de Toledo, la batata de Málaga, los bizcochos borrachos de Guadalajara, el anís escarchado de Zamora, los chorizos de Salamanca y de la Rioja, los higos de Fraga, los orejones de Málaga, las ciruelas de la Rioja, los melones de Añover, los chorizos,* muy estimados también, *de Pamplona, las conservas de carnes y pescados de Asturias y Santander, los turrones de Zaragoza, las almejas de la Coruña, las cebollas de Valencia, los dátiles de Elche, los higos chumbos de Andalucía, los librillos de Yecla, las marmeladas y jaleas de frutas de Valencia, los jarabes de Logroño, los melindres de Yepes, los licores de Valencia, el aguardiente de Cazalla, la sidra espumosa de Asturias,* etc.



A esta lista tendríamos que añadir la nomenclatura tan larga y famosa de nuestros vinos: *los de Jerez,* tan célebres en el mundo entero y que ninguno puede sustituir, *la manzanilla, el Málaga, los vinos de la Rioja,* el tan estimado *Valdepeñas, el Priorato, los vinos espumosos de Jerez y de la Rioja, los vinos blancos de Nava del Rey, el popular vino de Arganda* y *el Peleón.*

Al mundo entero mandamos nuestros vinos, frutas, aceites y la mayor parte de los productos gastronómicos de España.

Fig. 461.

Muchos componedores descomponen la noria.

Frases y locuciones contrarias á las reglas gramaticales y al buen uso.
Castelar: Ligerísimas noticias acerca de su personalidad literaria.

VOCABULARIO

de algunas frases y locuciones contrarias á las reglas gramaticales ó al buen uso.

Un idioma es un organismo que se afea con mucha más facilidad que se embellece. La hermosura, pues, de una lengua depende en primer término de su pureza. Emplear locuciones contrarias á las reglas gramaticales ó al uso es cometer barbarismos ó solecismos. (Gramática Española, parte II, caps. VI y VII.)

NO DIGAIS	DECID
Abandonarse á los placeres.	Renunciar á.
Abjunto ó *ab-junto* (Enviar)	Enviar adjunto.
Aborrécenme mis enemigos	Me aborrecen.
Abotargarse.	Abotagarse.
Aboul-Hassan (El Califa).	Abulhasan.
Abrido (Lo ha dejado). . .	Abierto.
Abuja (Una).	Aguja.
Abujero (Tapar un)	Agujero.
Abujetas (Sentir).	Agujetas.
Abyacente.	Adyacente.
Acaparar (trigo, algodón, etcétera)	Monopolizar.
Accidentado (Un terreno muy)	Muy quebrado.
Aceder á una súplica. . . .	Acceder á.
Aceso (de locura).	Acceso.
Acidente (Sufrir un). . . .	Accidente.
Ación (Hacer una buena).	Acción.
Acionista de ferrocarriles (Un).	Un accionista.
Acordión (Tocar el)	Acordeón.
A coser (No ver).	No ver *para* coser.
Acquirir cualquier cosa (Tener necesidad de). . .	Adquirir.
Aculatar una boquilla. . .	Aculotar.
Adactar.	Adaptar.
Adicar en su sucesor. . . .	Abdicar.
Adjuntar.	Acompañar *ó* enviar adjunto.
Adjurar de sus errores . .	Abjurar de.
Adsolución (Dar la)	Conceder la absolución
Adsolver.	Absolver.
Adsurdo ó *asurdo*	Un absurdo.
A en adelante (De aquí *ó* desde ahora).	En adelante *ó* en lo sucesivo.
Afeccionado.	Aficionado.
Afiliado *en* una sociedad..	Afiliado *á*.
Afusilar.	Fusilar.
Agüela (Mi).	Abuela.
Ajudicar.	Adjudicar.
Ajuntarse con los amigos. .	Juntarse con.
Albaca (Una maceta de).. .	Albahaca.
Almenaque.	Almanaque.
A lo que veo	Por lo que veo.
Aluego te lo diré.	Luego.
Almuhada (*Echar* la cabeza en la).	*Reclinar* la cabeza *sobre* la *almohada*.
Alvarez.	Álvarez.
Amara con pasión	*Amé ó había amado* con.
Amizcle (Oler á)	Almizcle.
¿*Ande* vas?.	¿Dónde vas?
Ande (Yo).	Yo *anduve*.
Anduviendo (Vamos). . .	Vamos andando.
Anecdota (Referir una). . .	Anécdota.
Angola (Gato de).	Angora.
Annegación (Tener)	Abnegación.
Anocheza ó anochezga . . .	Anochezca.
Anque.	Aunque.
Anterisco.	Asterisco.
Antiayer.	Anteayer.
Aplopejía (Un ataque de).	Apoplejía.
Aporijado (Mi)	Ahijado.
Aposta (Lo ha hecho) . . .	De intento.
Aprécianme mis amigos. .	Me aprecian.
Areómetro.	Aerómetro.
Areolito (Caer un).	Aerolito.
Areonauta (Un).	Aeronauta.
Arrebañar un plato.	Rebañar.
Arremangarse.	Remangarse.
Aseguranza (Tener)	Tener la seguridad.
A sí mismo (Se dijo) . . .	*Para sí*.
Astenerse.	Abstenerse.
Astinencia.	Abstinencia.
Astraer.	Abstraer.
Atiforrar.	Atiborrar.
A todo *habrá* remedio . . .	A todo se pondrá.
Atravesar un puente	Pasar *ó* cruzar un puente.
Avalancha (Desprenderse una)	Un alud.
Aveniencia (Llegar á una).	Avenencia.
Avichucho	Avechucho.
Azanahoria ó cenahoria.	Zanahoria.
Azuquero	Azucarero.

NO DIGAIS	DECID
Bajar *abajo*.	Bajar.
Bajo llave (Guardado).	Con llave.
Bajo esta base (aspecto, etcétera).	Sobre esta.
Bajo este punto de vista.. .	Desde este.
Banalidad.	Vulgaridad.
Barajear las cartas.. . . .	Barajar los naipes.
Benino ó *benizno* (Un clima muy).	Benigno.
Bisagüelo (Nuestro).. . . .	Bisabuelo.
Bisco.	Bizco.
Bisma (Poner una).	Bizma.
Bisutería (Tienda de). . .	Objetos de *buhonería*.
Blandismo	Blandísimo.
Blanquismo.	Blanquísimo.
Blibiófilo (Un)	Bibliófilo.
Blujulear.	Brujulear.
Bocas mangas (Usar). . . .	Bocamangas.
Bolero.	Embustero ó mentiroso.
Bucha (Guardar dinero en la)	*Hucha*.
Buenismo.	Buenísimo.

Cada uno habla como quien es.

NO DIGÁIS	DECID
Cabo (Yo) ó cojo.	Quepo.
Cacafonía	Cacofonía.
Calunia (Una)..	Calumnia.
¡Callar!.	¡Callad!
Canesú de la camisa (El)..	El bordado de.
Cangrena (La)	La *gangrena.*
Caramanchel de abajo.. . .	Carabanchel Bajo.
Caráter.	Carácter.
Cárlos.	Carlos.
Cármen.	Carmen.
Carnecería	Carnicería.
Cartas (Jugar á las). . . .	Jugar á los *naipes.*
Casual (Eso es un).	Una casualidad.
Celebral (Un ataque). . . .	Cerebral.
Circustancia..	Circunstancia.
Clema	Crema.
Co (Carbón de).	Cok.
Coayuvar al buen éxito. . .	Coadyuvar.
Cocleta.	Croqueta.
Cofaina (Lavarse en la). . .	Jofaina.
Cogedor de la basura. . . .	Recogedor.
Cogestión (Padecer una). .	Congestión.
Cognac (Tomar una copa de)	Coñac.
Coleción (Buena).	Colección.
Coloborador de un periódico..	Colaborador.
Coloridad (Dar).	*Colorido.*
Coluna (Apoyarse en la).. .	Columna.
Comemorar un hecho glorioso.	Conmemorar.
Compartir las penas. . . .	Sobrellevar.
Conduta..	Conducta.
Con él (*cuando se habla á persona ó de persona á quien luego se aplica el pronombre*).	Consigo.
Confeccionar un vestido. .	Hacer un vestido.
Conforme está.	Según está.
Conflito.	Conflicto.
Con migo.	Conmigo.
Conocencia (Tener).	*Relaciones* ó *amistades.*
Contenerse..	Abstenerse ó reprimirse.
Contra sí (*cuando se habla á persona ó de persona á quien luego se aplica el pronombre*)..	Contra él.
Convenencia (Mirar su propia).	Tener en cuenta su conveniencia.
Coperar.	Cooperar.
Corregüela (la de un chaleco).	Correhuela ó cabellos
Correr la fuente (Dejar).	Dejar salir el agua de.
Corrución de menores.. . .	Corrupción.
Costancia (Dar pruebas de).	Constancia.
Costipado (Estar).	Constipado.
Costruir..	Construir.
Criador (El).	Creador.
Cuágulo de sangre.	Coágulo.
¿Cuala será?	¿Cuál será?
Cualición.	Coalición.
Czar de Rusia (El)..	Zar.
De bajo.	Debajo.
Debutar en un teatro. . .	Estrenarse.
Dedalita de miel.	Dedadita.
Dejalde hacer..	Dejadle.
De *ma* que.	De *manera* que.
De que vuelva	Cuando vuelva.
Desaminado (Ya se ha). .	Examinado.
Desapercibido (Pasar). . .	Pasar inadvertido ó ignorado.
Descasarse.	Divorciarse.
Desidencia	Disidencia.
Desemplearse.	Cesar en un empleo.
Desfavor (Hacer un).. . . .	Disfavor.
Desposaremos? (¿Cuándo nos).	¿Cuándo celebraremos el desposorio?
Detestar *de* muerte.	*Aborrecer á.*
Destruyendo (Ya se va). .	*Instruyendo.*
Diaz.	Díaz.
Dictaminar sobre una cosa.	Emitir opinión *acerca de.*
Diceselo.	Díselo.
Dieciseis, diecisiete, etc.. .	Diez *y* seis, diez *y* siete, etc.
Diferiencia (Existe una gran).	Diferencia.
Dije *entre mí* (Me).	Dije ó me dije.
Diquiá luego.	Hasta luego.
Discursión (Una).	Discusión.
Disfigurar..	Desfigurar.
Dispensa (Está guardado en la).	Despensa.
Distanciar.	Mediar distancia.
Distraer una cantidad. . .	Sustraer ó separar una cantidad.
Dormió (Se)	Se durmió.
Duéleme ó duélele.	*Me* duele ó *le* duele.
Echar un discurso	Pronunciar un.
Echar las campanas á vuelo.	Voltear las campanas.
Ek cætera	Et cætera.
Elegantoso (Ir muy). . . .	Ir muy elegante.
Elevadizo (Un puente). . .	Levadizo.
Encontremos (No la). . . .	No la encontramos.
Ende aquí	*Desde* aquí.
Endeviduo	Individuo.
En él (*cuando se habla á persona ó de persona á quien luego se aplica el pronombre*).	En sí.
Engina de pecho (Una). . .	Angina.
Enicma (Su vida es un).. .	Enigma.
Erribar.	Derribar.
Escarlata (Padece de). . .	Escarlatina.
Escribido (Se ha)	Escrito.
Escrufuloso.	Escrofuloso.
Esfixia (Vino la)	Asfixia.
Esgarrón..	Desgarrón.
España entera (En). . . .	En *toda España.*
Estado interesante (Una señora en).	Embarazada.
¡Estati quieto!	Estate.
Estémosnos aquí	Estémonos.
Epígrama.	Epigrama.
Esplorar	Explorar.
Etiqueta de un frasco ó botella (La).	El rótulo ó título de.
Experencia.	Experiencia.
Explotar una bomba.. . .	Deflagrar una.
Expontáneo..	Espontáneo.
Fator (Un)..	Factor.
Féliz..	Félix.
Ferros-carriles.	Ferrocarriles.
Finanzas..	Rentas públicas.
Fraile francisco (Un). . .	*Un fraile franciscano.*

Quien mucho habla mucho yerra.

NO DIGAIS	DECID
Freido	Frito.
Fuego (Un)	Un incendio.
Fuertismo	Fortísimo.
Garcia	García.
Gazofia (Esa comida es)	Bazofia.
Geráneo de rosa (Una planta de)	Geranio.
Ginasia (Hacer)	Gimnasia.
Glandestino	Clandestino.
Glanular	Granular.
Glánulo	Gránulo.
Gloriosismo	Gloriosísimo.
Gómito	Vómito.
Gonzalez	González.
Grabiel, a	Gabriel, a.
Grao de bachiller (Tener el)	Grado de bachiller.
Guardilla ó boardilla	Buhardilla (Vivir en una).
Guisopo	Hisopo.
Hacer el amor	Galantear ó enamorar.
Hacer furor	Alborotar.
Hacido (Está)	Está hecho.
Hacelde el favor	Hacedle.
Hacer país ú opinión	Regenerar á un pueblo, encauzar la opinión.
Hacer política	Dedicarse á la política
Hacerse ilusiones	Forjarse ilusiones.
Hacer tiempo	Pasar el tiempo.
Haiga dicho	Haya dicho.
Halagóla	La halagó.
Has el favor	Haz el favor.
Hecho á la pluma	Hecho á pluma.
Hed aquí	He aquí.
Hijodalgo	Hidalgo.
Hivierno	Invierno.
Hojardre (Pastel de)	Hojaldre.
Huéspede (El)	Huésped.
Huéspedes con ó sin asistencia (Se admiten)	Se admiten huéspedes con asistencia ó sin ella.
Imprimido	Impreso.
Inagurar (la exposición)	Inaugurar.
Incustrar	Incrustar.
Indenizar de las pérdidas	Indemnizar.
Indogto (Un hombre)	Indocto.
Innorar ó iznorar	Ignorar.
Inponer un tributo	Imponer.
Interín no ocurra	Ínterin.
Ios de aquí	Idos de aquí.
Ispetor de vigilancia (Un)	Inspector.
Istinto	Instinto.
Istituto	Instituto.
Istrución (Hombre de gran)	Instrucción, posee gran ilustración.
Jabalín (El)	Jabalí.
Justaposición (Está hecho por)	Yuxtaposición.
Labrado al cincel (Un mármol)	Labrado á cincel.
Lechucear ó lombricear	Ser goloso.
Leistes (Cuando vosotros)	Cuando vosotros leisteis.
Les vi ó les conocí	Los vi ó los conocí.
Lopez	López.

NO DIGÁIS	DECID
Levar consigo	Llevar con nosotros.
Loviznear	Lloviznar.
Madrideño	Madrileño.
Madriz (La vida de)	La vida de Madrid.
Mahomet (El profeta)	Mahoma.
Maldecido (Está)	Maldito.
Mámpara (Una)	Mampara.
Manesia	Magnesia.
Manfrodita (Un sér)	Hermafrodita.
Maniantal (El)	Manantial.
Martinez	Martínez.
Marvavisco ó malvavizco (Tomar una taza de)	Malvavisco.
Medecina	Medicina.
Melitar (Un)	Un militar.
Me lo dige entre mí (Yo)	Lo dige.
Méndigo	Mendigo.
Mentar una cosa	Decir una cosa.
Mesa abierta (Tener)	Tener mesa franca.
Me se hace tarde	Se me hace.
Metalulgia	Metalurgia.
Meter dentro	Meter.
Me traerás	Tráeme.
M'ha dicho	Me ha dicho.
Mia tú que	Mira que.
Mir'usted	Mire usted.
Moniato (Comer)	Boniato.
Mor (Por)	Por causa.
Morido (Estaba)	Estaba muerto.
Mostruo	Monstruo.
Movición (Hacer una)	Hacer un ademán.
Mu bien (Está)	Está muy bien.
Muñuelo (Hacer un)	Buñuelo.
Ná (No sabe)	No entiende de nada.
Narices (Las)	La nariz.
Navidad	Natividad.
Nerviosidad	Nervosidad.
Nesecidad (Tener)	Necesidad.
Neurargia (Padecer una)	Neuralgia.
¡No alborotar!	¡No alborotéis!
¡No correr!	¡No corráis!
No hay algún remedio	No hay ningún.
No mentir	No mintáis.
Norabuena	Enhorabuena.
Nuestro tiempo (A)	A nuestra edad.
Nuncias (Contraer)	Nupcias.
Obción á una plaza (Tener)	Tener opción á un destino.
Obtico	Óptico.
Ocuparse de varios quehaceres	Ocuparse en.
Odsequio ú osequio	Obsequio.
Oistes (Tú)	Tú oiste.
Ojeción (Hacer una)	Poner una objeción.
Onibus	Omnibus.
Optener	Obtener.
Origüela	Orihuela.
Orta (La vena)	La vena aorta.
Ostáculo	Obstáculo.
Pabilo de una vela (El)	El pábilo.
Pader (La)	La pared.
Palancana (La)	Palangana.
Pántano (Desecar un)	Pantano.
Para sí será la gloria	Para él.
Parar de hablar (No)	No cesar de hablar.
Pardo (El Real Sitio del)	El Real Sitio de El Pardo.

Al buey por el asta y al hombre por la palabra.

NO DIGÁIS	DECID
Parigüela (Llevar una). . .	Parihuela.
Pa qué.	Para qué.
Pedricar.	Predicar.
Pelegrinar ó peregrinear. .	Peregrinar.
Pegar los ojos (No poder).	No poder dormir.
Perez.	Pérez.
Périto (Muy).	Perito.
Pescribir.	Prescribir.
Picadura de una serpiente.	*Mordedura de.*
Picardigüela (Hacer una). .	Una picardihuela.
Pieses (Los).	Los pies.
Pintórico (El arte).	Pictórico.
Pnemático (Un).	Neumático.
Poblema (Resolver un). . .	Problema.
Polverolento.	Pulverulento.
Pólvora (Ir ó asistir á una función de).	Una fiesta de fuegos artificiales.
Ponido (Está).	Puesto.
Prao (El Salón del).	Prado.
Precedesor (Nuestro). . . .	Predecesor.
Predición (Hacer una). . .	Predicción.
Presupuestar.	Computar previamente gastos é ingresos.
Pretencioso (Un individuo muy).	Muy presuntuoso.
Probe (El).	Pobre.
Proveído (Bien).	Provisto.
Prover.	Proveer.
Pulmonal (Un catarro). . .	Un catarro pulmonar.
Quinquillero.	Quincallero.
Quirúlgico (Arsenal). . . .	Quirúrgico.
Quitados de delante.	Quitaos de.
Rango social (Su).	Su categoría.
Reasumiendo lo dicho. . .	Resumiendo lo anteriormente expuesto.
Rebujado (Un plato de oro).	Un plato de oro repujado.
Regoldar.	Eructar.
Reló (Nuestro).	Reloj.
Reluctar	Insistir.
Rendija de la puerta (Por la).	Por la rehendija de la.
Resinación (Tener).	Resignación.
Rétulo (El).	Rótulo.
Revancha (Tomar la). . . .	Tomar el desquite.
Revolver (Al).	Al volver.
Resolvido (Está).	Resuelto.
Revulución (Una).	Una revolución.
Rompido (Se ha).	Roto.
Rostro abierto.	Semblante ingenuo ó franco.
Sacatrapos.	Un descorchador ó sacacorchos.
Sacar fuera.	Sacar.
Saloble (Agua).	Salobre.
Sanchez.	Sánchez.
Santismo.	Santísimo.
Sarrampión (Padecer). . .	Sarampión.
Sastisfecho.	Satisfecho.
Semana que viene (La). . .	La próxima semana.
Semos (Nosotros).	Nosotros somos.
Sentar la cabeza.	Tener juicio, reflexión.
Sentido andar.	Oído andar.

NO DIGÁIS	DECID
Se nos hace el deber. . . .	Es nuestro deber.
Sensual.	Sexual.
Señalólo (El).	Lo señaló.
Sicología (La).	Psicología.
Sofocar la cama.	Calentar la.
Somanta (Dar una). . . .	Dar una paliza.
Subersivo (Un grito). . . .	Subversivo.
Subir arriba.	Subir.
Sufrimiento (Gran).	Padecimiento.
Sufrir.	Soportar un dolor.
Sugurbio.	Suburbio.
Supiste aprovechar! (¡Bien te).	¡Bien supiste aprovecharte!
Supterfugios.	Subterfugios.
Susceptible.	Quisquilloso.
Suvención.	Subvención.
Trinneo (Viajar en). . . .	Trineo.
Tamién vino.	También.
Telégrama.	Telegrama.
Temiera.	Temí ó había temido.
Tenaja (La).	Tinaja.
Tengo *de* comprar.	Tengo *que* comprar.
Tessitura difícil (Una). . .	Una *situación* difícil
Tha dicho.	Te ha dicho.
The (Tomar el).	Té.
Tiniente (Un).	Un teniente.
Tintar un vestido.	Teñir un.
Tirar hacia arriba.	Ir hacia.
Tisis (*Ir á*).	Estar tísico.
Tomado.	Enmohecido ú oxidado.
Trabajar *á* la aguja. . . .	*Con* la.
Traila.	Tráela.
Trasguiversar las cosas. .	Tergiversar.
Trasversal (Un camino). . .	Transversal.
Treato (Ir al).	Teatro.
Trigue.	Tigre.
Trompazo (Recibir un). .	Recibir un golpe.
Trueque (Hacer un). . . .	Cambiar ó realizar un cambio.
Tú *mismo* lo has dicho. . .	Tú lo has dicho.
Tú *propio* lo pediste . . .	Tú lo pediste.
Ugenio.	Eugenio.
Unámosnos.	Unámonos.
Una nimidad (Tomar acuerdos por).	Unanimidad.
Un porción de cosas. . . .	Una porción de.
Vaiga (Cuando).	Cuando vaya.
Váyamos.	Vayamos.
Veático.	Viático.
Vedor (El).	Veedor.
Veinte y medio reales. . .	Veinte reales y medio
Veinte y uno, veinte y dos, etcétera.	Veintiuno, veintidós, etc.
Vemencia (Con).	Vehemencia.
Vender *á* libras.	Vender *por*.
Ventríloco (Un).	Ventrílocuo.
Ver Madrid.	Visitar á Madrid.
Verbo y gracia.	Verbigracia.
Veste de aquí	Vete.
Vestimenta (Su).	Vestuario.
Vigüela (Tocar la).	Vihuela.
Vinageras (Las).	Vinagreras.
Virulento (Un).	Virolento.
Vítor.	Víctor.
Volar *por el aire*.	Volar.
Volvido (No ha).	Vuelto.
¡Vuelve en *si*!.	¡Vuelve en ti!

A pala-ras locas orejas sordas.

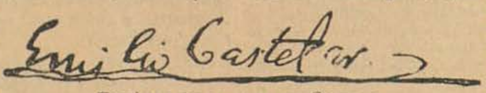
Ligerísimas noticias acerca de su personalidad literaria.

Cuando se medita lo que ha producido y significado una existencia que comienza en Cádiz el 7 de septiembre de 1832 y finaliza en 25 de mayo de 1899 en San Pedro del Pinatar, jamás podrán parecer exagerados ni hiperbólicos los elogios acumulados por la fama en torno de la tumba en que descansa don Emilio Castelar, uno de los españoles que en la segunda mitad de nuestro agitado y expirante siglo ha escuchado mayor número de veces el ruido del aplauso.



Su rápida transición del desconocido y oscuro joven que á manera de tosca crisálida se transformó en brillante y pintada mariposa, adquiriendo un nombre célebre en el espacio de una hora, la presencié en mis ya lejanos años infantiles, cuando en una tarde de los últimos días del mes de septiembre de 1854 oía en las calles inmediatas al Teatro Real los ecos bulliciosos de apiñada muchedumbre que conducía en triunfo y confería por aclamación el bautismo de gran orador á quien acababa de darse á conocer, electrizando con su mágica palabra, envuelta en oleadas de inspirada poesía, á uno de los que habían tomado parte en una discusión política que en el referido teatro acababa de tener lugar.

Después vemos á Castelar en multitud de actos públicos, desempeñando siempre un papel de primer orden, lo mismo que al graduarse de doctor en la Facultad de Filosofía y Letras, para cuyo acto escribió un discurso acerca de *Lucano*; realizar brillantes ejercicios de oposición á cátedras, hasta que obtuvo en la Universidad Central la de Historia crítica de España; las explicaciones en el Ateneo de Madrid durante varios cursos respecto á *La civilización en los cinco primeros siglos del Cristianismo*; su vida periodística en populares diarios, que continuó en la emigración desde 1866 á 1868, escribiendo en Revistas que se leían con gran avidez en todos los pueblos de la América latina y viniendo nuevamente á España en este último año de 1868 á tomar parte activa en la política y á ocupar después altos puestos en la gobernación del Estado.



FACSÍMILE DE LA FIRMA DE CASTELAR.

No pueden olvidarse fácilmente aquellas angustias que se experimentaban para poder penetrar á través de inmensa concurrencia en la sala donde dejaba oir su voz, lo mismo en las noches que explicaba en el Ateneo á que era forzoso acudir con grande anticipación, so pena de no lograr escucharle, que en las salas donde se celebraba la vista pública ante el Jurado en que defendía un periódico sobre el que pesaba una denuncia, como en el Congreso cuando arrebataba con aquellos grandilocuentes y embriagadores períodos, á cuya terminación prorrumpían en aplausos sus mismos adversarios, que sólo miraban al artista de la palabra, olvidando al político doctrinario.

Pero no en el concepto político es como admiro á Castelar. Así es que ni en el elevado puesto de Presidente del Poder ejecutivo, en época de triste perturbación social, ni en el de haber sido constantemente elegido diputado á Cortes todas las veces que el sufragio ha pronunciado su fallo en España en los últimos treinta años, ni en otros cargos de índole política que desempeñara, puede tener á mis ojos mayor interés que el que ofrece retraído en los postreros años de su vida en el gabinete de estudio, lanzando á la publicidad montones de cuartillas de manuscritos que, como él decía refiriéndose á un insigne novelista, brotaban de su pluma *como copos de nieve, parda nube de invierno*.

¡Cuánta poesía acumulada en la sublime prosa de los artículos titulados *El Cementerio de Pisa*, la *Capilla Sixtina* y la *Leyenda de San Francisco*, que forman parte del libro titulado *Recuerdos de Italia*, que seguramente pasará á la posteridad como modelo de un estilo lleno de imágenes, en que la fantasía exuberante derrama cascadas de flores á manos llenas, de una manera tan oportuna que traslada al lector á los sitios descritos y siente con el autor todas las bellezas, abrillantadas por una imaginación cuya exuberancia no ha reconocido quien la iguale!

Sus novelas *Fra Filippo Lippi* é *Historia de un corazón* revelan más al literato que encanta con sus descripciones esmaltadas de imágenes que al novelista cuya especialidad constituye este difícil género; así como es también digna de recordarse la descripción que hizo en 1858 del techo del salón del Paraninfo de la Universidad Central, pagando un tributo de gratitud que su entusiasmo de artista le hacía expresar á quienes habían erigido un monumento á la Ciencia, y donde el Arte parece complacerse en tejer inmarcesible corona á la majestad de aquélla; así como tampoco debe olvidarse el discurso que leyó en 25 de abril de 1880, al ingresar en la Real Academia Española, y que trata de la poesía del siglo XIX.

De todos modos, su memoria prodigiosa, su fecundidad inagotable, su fantasía exuberante, su brillantísima imaginación, su laboriosidad incansable, su talento sintético, sobresaldrán entre los defectos que algunos le han atribuído de no ser gran razonador, dando á la forma exagerada importancia y de llevar su hermosa fantasía á los austeros campos de la Historia, y no le arrebatarán los envidiables títulos de Príncipe de la elocuencia, de Titán de la tribuna y gloria nacional.

Cuando el crepúsculo vespertino del 29 de mayo de 1899 acariciaba las sombras de la noche, caían en el féretro de Castelar las últimas paletadas de tierra, sobre la cual ciertamente crecerán muchas flores de matices y aromas menos hermosos y gratos que los que su privilegiado cerebro produjera. ¡Contraste singular! Parecen escritas para formar su última corona las siguientes líneas que consigna en su artículo *El Cementerio de Pisa*:

«Las maldades humanas jamás lograrán oscurecer en mi alma las verdades divinas. Yo como distingo el bien del mal distingo la muerte de la inmortalidad. Yo me dejo aquí mi cuerpo co o una armadura que me fatiga, para continuar mi infinita ascensión á las altas cimas bañadas por la luz eterna».

JOAQUÍN OLMEDILLA Y PUIG.

FIG. 462.

Eso se hace, lo que á Dios aplace.

Historia del mobiliario: El armario.—**Los himnos nacionales:** El himno inglés.—**Aires populares españoles:** Peteneras.—**Cómo se construye un piano.—Los grandes pintores españoles, desde el siglo XVIII hasta nuestros días.**

HISTORIA DEL MOBILIARIO

Después de la cama, que sabe nuestros sueños y nuestros dolores; después de la mesa, que es el lazo de unión de la familia y de la amistad, el armario, que encierra los andrajos del pobre, la ropa blanca del rico y los ahorros del ama de casa, es una pieza fundamental del mobiliario. En los campos y aldeas, desde la época de la Edad Media, la joven que se casa en Francia aporta al hogar del esposo el armario de roble ó de nogal. En España es costumbre que la desposada aporte todo el juego de alcoba, quedando de cuenta del marido amueblar el resto de la casa.

El armario.

Ni mi armario ni mi granero se llenan charlando. (La Fontaine.)

Asiria y Egipto.—Entre los pueblos civilizados primitivos parece que no se ha tenido idea del armario tal y como hoy lo concebimos; se usaba para guardar los objetos preciosos el cofre, que á no dudar es el abuelo ó antepasado del armario. Antiguas pinturas egipcias demuestran el comienzo de la transformación; el cofre está colocado sobre pies, y la cubierta ó tapa única está sustituida por dos puertas con bisagras.

Grecia.—No se puede dudar que los griegos conocieron el armario. Muchos autores hacen alusión á un mueble que servía para guardar los alimentos, la ropa y la plata. Por otra parte, los edículos en que se colocaban los ídolos eran armarios abiertos, á veces provistos de una cortina ó de una reja.

Roma.—El *armarium* (de *arma*, armas) de los latinos parece haber servido en un principio, como lo indica su nombre, para guardar armas; su utilización adquirió muy pronto gran desarrollo. Las reproducciones que han llegado hasta nosotros demuestran que se hacía de forma cuadrada, desde el tamaño de una mesa hasta una dimensión que permitía colocar tres y cuatro estantes y cajones. Se cerraba por medio de dos hojas, á veces macizas, á veces doblándose como las maderas de nuestras ventanas. En el atrio, el armario encerraba los retratos de cera de los antepasados. Los grandes armarios servían de bibliotecas, en donde se guardaban los rollos de pergamino.

Edad Media.—Los textos de la Edad Media designan indiferentemente con los nombres de armario simples cavidades en la pared, cerradas con puertas dobles (alacena) ó muebles. Estos últimos se conservaron mucho tiempo en las iglesias con la forma latina; allí se guardaba, al final de los Oficios, los misales y los libros de canto; también se guardaba en ellos los vasos y ornamentos sagrados. En la Santa Capilla de París, el tesoro se guardaba en un armario de bronce. Poco á poco su estructura se modificó conforme á la arquitectura románica. Se adornaban casi exclusivamente con pinturas ó dibujos en hueco.

Siglo XIV.—Se reemplaza el decorado pintado por el decorado esculpido; fué una verdadera revolución en la historia del armario. La arquitectura gótica influye considerablemente también en sus formas.

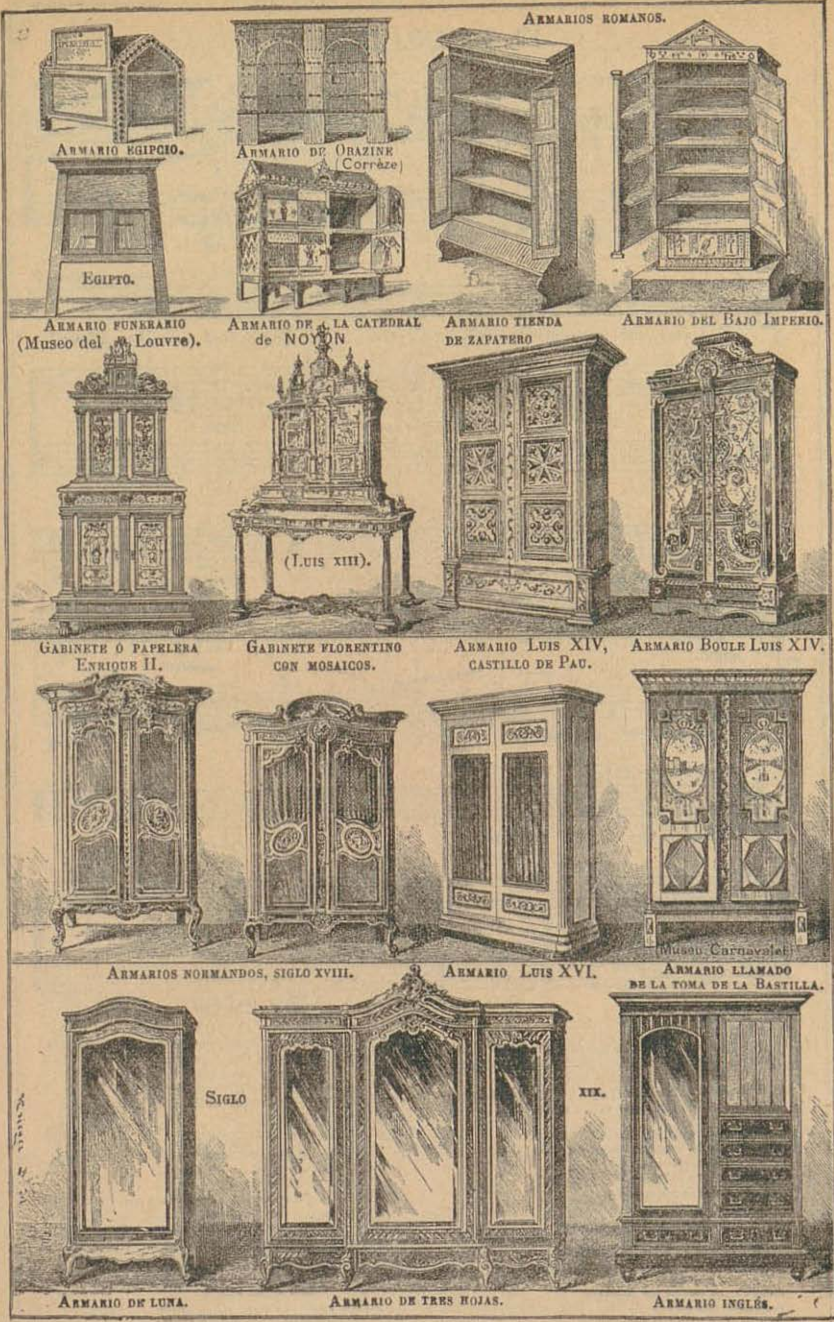
Siglo XV.—Habiendo pasado la ornamentación del armario de los pintores á los escultores, que habían llevado su arte á un grado de perfección que no se ha sobrepujado más después, este mueble adquirió rápidamente mucha boga. Se hacen muy ricos para guardar alhajas, los archivos familiares. Las cerraduras, pintadas ó doradas, están forjadas con sumo cuidado. El motivo generalmente adoptado para decorar el centro de los paños es un pergamino medio plegado.

Siglo XVI.—Como todos los muebles, el armario recibe la influencia del gusto italiano, que caracteriza el Renacimiento. Siempre guardando proporciones armoniosas, se reviste de elegantes relieves, principalmente en el género nuevo llamado *gabinete*, reservado para los objetos de precio. El armario de la Isla de Francia es generalmente estrecho y alto, de gusto relativamente sobrio, inspirado por Juan Goujon. El del Centro y del Mediodía es amplio, majestuoso, infinitamente trabajado; los más hermosos armarios son obra de artistas borgoñones y lioneses.

Siglo XVII.—Las proporciones del armario se desarrollan con exceso, pero al mismo tiempo pierde la gracia de sus formas. Es entonces un mueble de un solo cuerpo, decorado con un montante que le hace muy popular. Luis XIV en sus palacios poseía 42 de éstos, de los cuales por uno solo se pagó 10.000 libras (cerca de 40.000 francos al cambio actual). La moda de los muebles de precio subido fué tan en aumento, que en 1700 se publicó un edicto suntuario para prohibir «á todas las personas el comprar en lo porvenir mesas, burós y armarios, etc.».

Siglo XVIII.—No se cumple mucho tiempo la voluntad real, y en cuanto es conocido José Boulle, el artista por excelencia del armario, todo el mundo quiere tener uno. Sin embargo, el tamaño desmedido de este mueble llega á tal extremo, que se divide entonces en dos; se obtiene de este modo el *armario bajo*, del cual procede nuestro aparador actual. El lujo de este mueble reducido llega al mismo punto que llegó dos siglos antes el *gabinete*; se hace de madera satinada de flores, de laca del Japón, de marquetería (taracea), de maderas preciosas con mosaicos, adornados con dibujos en cobre, cincelados en general por los artistas de mayor reputación.

Siglo XIX.—El armario moderno se construye del mismo modo que el del siglo pasado, con dos puertas y una cornisa. Los ebanistas usan todavía maderas preciosas, lacas, bronces, pero no se cuidan de renovar su forma. La única novedad fué, á principio de siglo, el armario de luna, del cual dijo Banville que deseaba al inventor todos los suplicios de la Edad Media; pero en cambio Barbey d'Aurevilly decía que era de su agrado, y parecía «un inmenso lago en que se ven flotar las ideas con su propia imagen». Hermoso ó feo, su comodidad lo ha introducido en todos los interiores burgueses.



Armario egipcio. — Armario de Obazine (Corrèze) — Armarios romanos.

Egipto.

Armario funerario (Museo del Louvre). — Armario de la catedral de Noyon — Armario tienda de zapatero — Armario del Bajo Imperio.

(Luis XIII).

Gabinete ó papelera Enrique II. — Gabinete florentino con mosaicos. — Armario Luis XIV, castillo de Pau. — Armario Boule Luis XIV.

Museo Carnavalet

Armarios normandos, siglo XVIII. — Armario Luis XVI. — Armario llamado de la toma de la Bastilla.
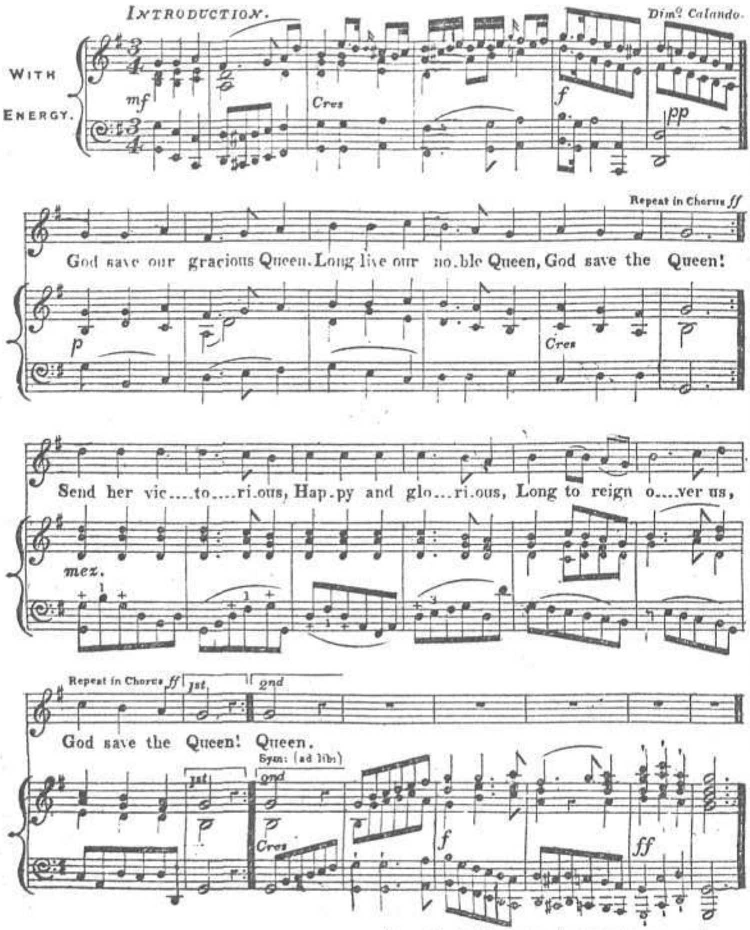
Siglo XIX.

Armario de luna. — Armario de tres hojas. — Armario inglés.

Figs. 463 á 479.

Quien no hereda, no medra.

EL HIMNO INGLÉS



1.º ¡Dios salve á nuestra preciosa reina!
¡Que mucho tiempo viva nuestra noble reina!
¡Dios salve á la reina!
Que la haga gloriosa, feliz y victoriosa,
reinando largo tiempo sobre nosotros.

2.º ¡Guardián de la Isla Británica!
muéstrala tu sonrisa bendita
te rogamos.
Cesen los murmullos del Estado
y todo su reino sea feliz;
artes y comercio progresen
bajo su poder.

3.º Shamrock y Thistle unidos
con la rosa de Inglaterra enlazados
florezcan ahora.
Como una rama de familia,
rodeando la diadema,
de las tres glorias adornen
su frente de reina.

4.º Mucho tiempo pueda conservar sus acciones
y defender estas constituciones
queridas de todos.
Pueda ella al rico y al pobre,
sin disturbios, librar el hogar,
altar y familia de las
discordias de la esclavitud.

5.º Mucho tiempo pueda la mano de Victoria
sobre todas las islas de Albión
sostener su cetro.
Mucho tiempo pueda su marina navegar
triunfante sobre las olas.
Que el orgulloso valor de su ejército
sea la protección de Inglaterra.

6.º Largo tiempo sobre una nación libre
pueda ser Victoria graciosa
vista como reina.
Pueda cada corazón regocijado,
con orgullosa voz,
saludar al más escogido regalo de los cielos.
¡Dios salve á la reina!

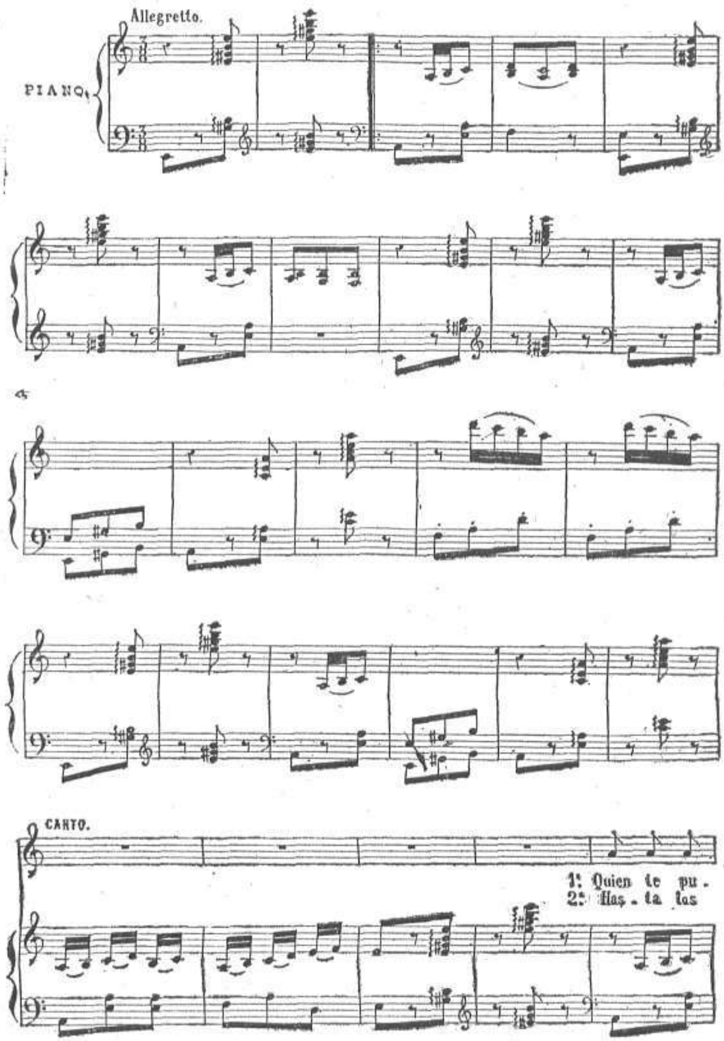
AIRES POPULARES ANDALUCES
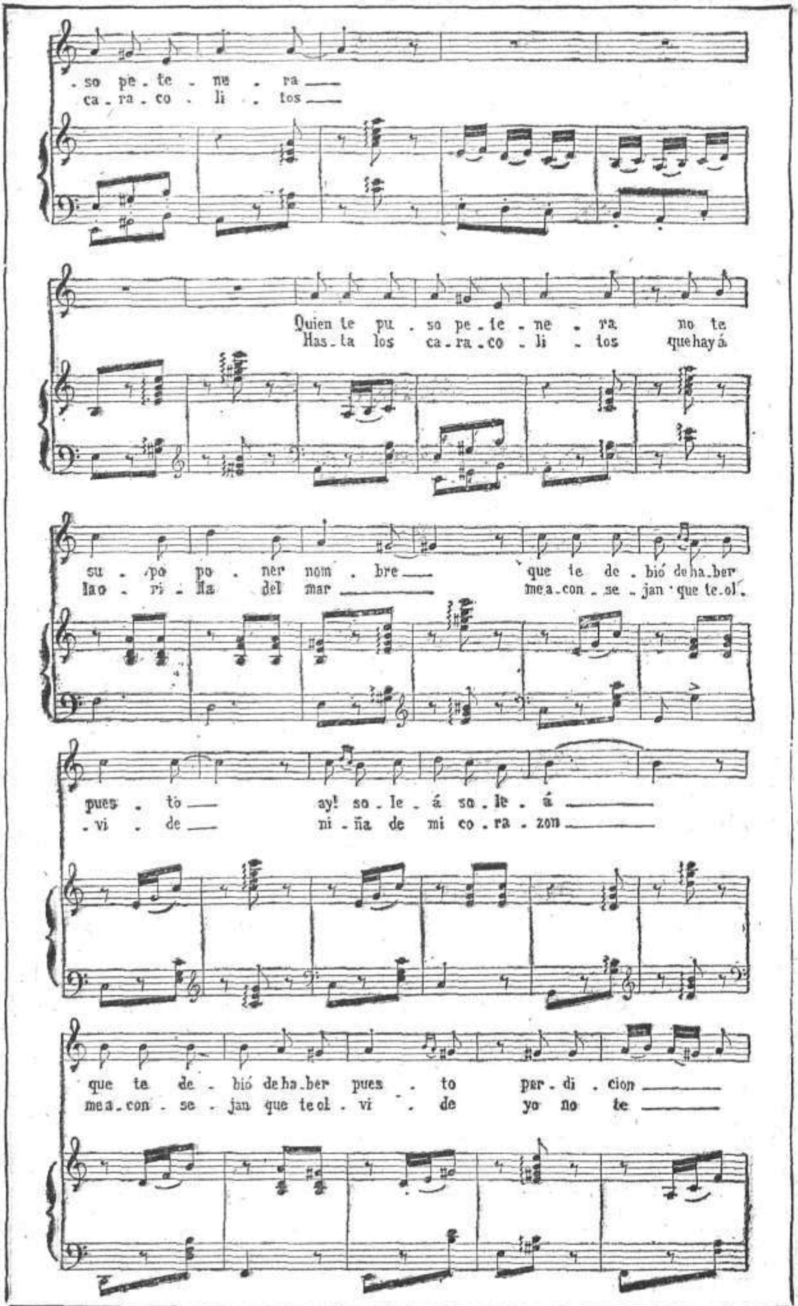
Este año empezamos con las PETENERAS *una preciosa colección de aires andaluces del maestro* **Isidoro Hernández**; *el año que viene daremos á conocer una malagueña del mismo autor.*

VERDADERAS PETENERAS

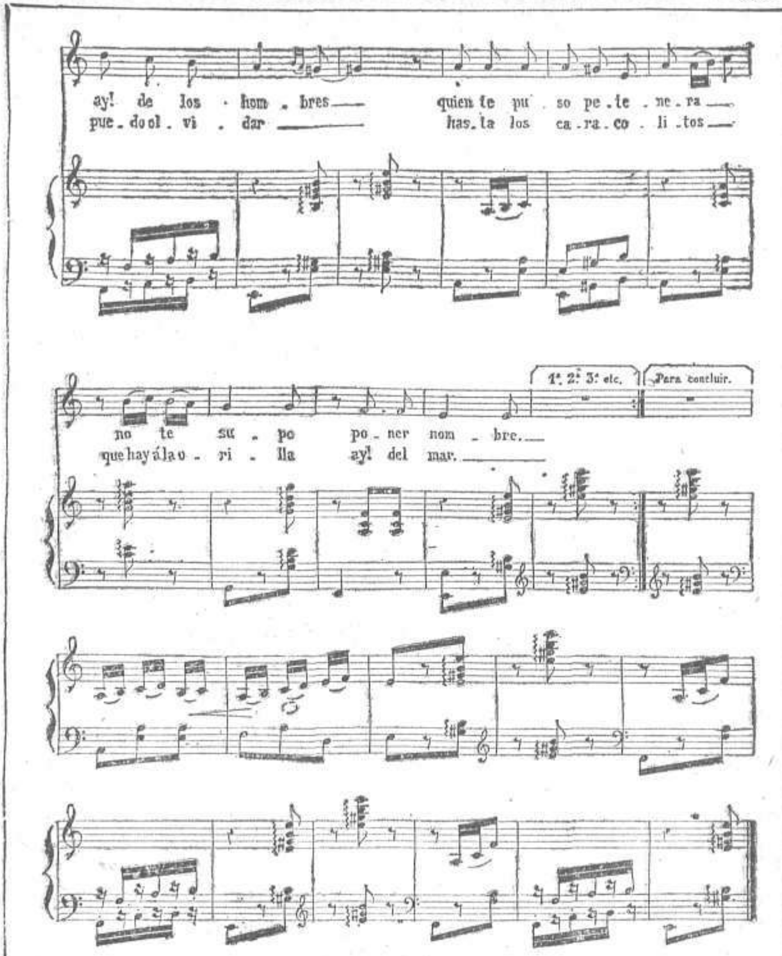
Arregladas por el maestro ISIDORO HERNÁNDEZ

(Zozaya, *editor*, Carrera de San Jerónimo, 34, Madrid).





Bailo bien y echaisme del corro.



Señor Alcalde mayor
No prenda usté á los ladrones,
Que tiene usté una hija (niña de mi corazón)
Que roba los corazones.

El día que tú naciste
Nacieron todas las flores,
Y en la pila del bautismo (¡ay! soleá, soleá)
Cantaron los ruiseñores.

Hizo Dios primero al hombre
Y después á la mujer,
Primero se hacen las torres (dueño de mi corazón)
Y las veletas después.

Se cayó la Babilonia
Porque le faltó el cimiento,
Mi querer no lo derriba (niña de mi corazón)
Ni tampoco el firmamento.

Si supiera que con flores
Te habías de divertir,
Te trajera yo más flores (¡ay! soleá, soleá)
Que tienen mayo y abril.

Antiguamente eran dulces
Todas las aguas del mar,
Escupió en ellas mi niña (niña de mi corazón)
Y se volvieron salás.

Ninguna razón mejor para explicar los precios que alcanzan estos instrumentos que la descripción del modo y condiciones especiales de su construcción, dignas de tener en cuenta por todo el que trate de adquirir tan delicado instrumento de música.

Elección y preparado del material.

La condición primordial en la construcción de un piano es la calidad del material. La necesidad de resistir á los cambios de temperatura y al estado higrométrico de la atmósfera requiere el uso de maderas lo bastante añejas para asegurar la conservación del instrumento.

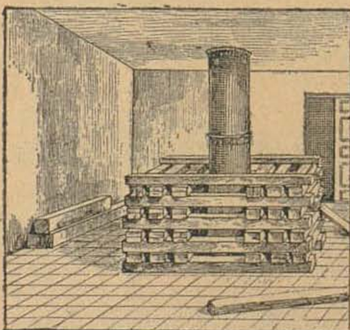


Fig. 1.—Taller para desecación de maderas.

La casa Montano, que nos ha servido de guía para la confección del presente artículo, tiene en sus almacenes maderas de quince, veinte, treinta y hasta sesenta años, antigüedad suficiente para asegurar una buena construcción. Los almacenes



Fig. 2.—Armadura de un piano «Piccolo» ó vertical (1.ª fase de la construcción).

destinados al indicado fin deben estar absolutamente secos y ventilados, lo que se logra por una conveniente comunicación del aire exterior. El clima en donde se construye un piano influye igualmente; la citada casa se ha instalado en Madrid precisamente por las buenas condiciones del clima de esta población para tal objeto.

Respecto de la preparación de las mismas, elegidas ya las que han de emplearse, se llevan después del despiece, ó sea quitadas las levaduras y sujetas á la escuadría posible, al departamento de resecación, que constituye el preliminar del encolado, para lo cual unas casas emplean el vapor, otras corrientes de aire seco y la casa referida la resecación, por la temperatura elevada del aire ambiente. En estas condiciones las maderas pasan á un primer departamento de construcción, según la norma establecida en el trabajo, que hace vayan los pianos del piso superior de la fábrica á los inferiores sucesivamente y en orden á las fases de la construcción del piano, efectuándose por un montacargas que recorre los diferentes pisos de la fábrica.

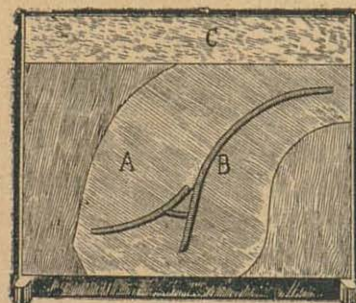


Fig. 3.—Caja del piano (2.ª fase).
A. Tabla armónica.—B. Ceja.—C. Clavijero.

1.ª Fase de la construcción.—Se realiza en el piso superior de la fábrica, y consiste en la formación de la armadura del piano (fig. 2), que se compone de un bastidor llamado barraje, hecho de pino rojo del Norte, sangrado é imposible de alavearse. Los codales ó *barras* tienen por objeto, á más de cimentar la armazón, el contrarrestar el tiro de las cuerdas, que se calcula en cientos de kilogramos, ó sea unos 16 ó 18 caballos.

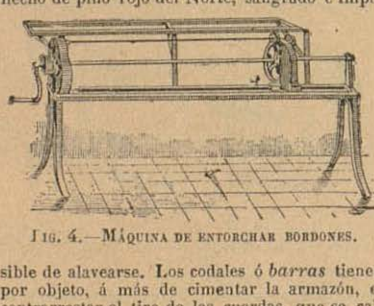


Fig. 4.—Máquina de entorchar bordones.

2.ª Fase de la construcción. — Comprende la colocación del soporte del *clavijero* y de la *tabla armónica*. El cebo del clavijero está confeccionado por una serie de maderas duras, encina, haya, roble y otros congéneres, dispuestos por gruesos, dureza y antigüedad previamente calculadas y que tienen algo de secreto de taller. En el dicho cebo se clavan las púas que constituyen el clavijero, que son de acero templado para evitar su torsión, y en los cuales se arrolla la cuerda hasta darla la tensión necesaria para el tono calculado por su longitud. La adhe-

Lo que te ha tocado por suerte no lo tengas por fuerte.

rencia de la púa ó clavija con la madera es tal que, á pesar de las muchas afinaciones que puede llevar un piano, jamás ocurre el que pueda aflojarse.

La colocación de la tabla armónica es una de las operaciones más delicadas en toda la construcción del piano, pues constituye el corazón del mismo y forma con la armadura, ya descrita, la llamada *caja sonora* ó acústica del instrumento. La *tabla armónica* es de pinavete sangrado y de varios trozos ensamblados, constituyendo un todo; sobre ella se fija la *ceja*, que es el punto de contacto de la cuerda con la tabla armónica la cual recibe las vibraciones de las cuerdas, las transmite á la caja y ésta á la masa de aire interpuesta entre los vanos de la armadura. En esta disposición, el piano pasa al taller de ebanistería, donde se ponen las cubiertas.

3.ª Fase de la construcción.—Es la colocación de la maquinaria, compuesta de las cuerdas y del teclado con sus percursores. Las primeras son todas de acero y de longitudes diferentes en proporción con sus respectivos tonos, distinguiéndose los sonidos graves de los agudos y registro medio en producirse los primeros por los llamados bordones y los tonos medios y agudos por la vibración de tres cuerdas afinadas al unísono. Los bordones están constituídos por un *alma* ó cuerda de acero, sobre la cual se arrolla otra de cobre que constituye el *entorchado* del bordón. La operación de *entorchar* el bordón se ejecuta mediante la sencilla máquina indicada por la figura 4, en la cual se coloca el alma del bordón horizontalmente y á tensión que, girando sobre su eje, arrolla el cordón de cobre.

res en el juego total de los pedales. Con el objeto de aislar el sonido y vigorizarlo, la citada casa ha construído un piano en que en la caja está sustituída la madera por el cristal, modelo que se presentó en la Exposición de París de 1878.

El mecanismo del teclado se compone de las teclas y del sistema percusor. El examen de la figura 6 basta para comprender su funcionamiento, siendo únicamente necesario advertir que respecto de cada tecla es constante el sistema, y únicamente varían los macillos, que son siempre más menudos y duros en los tiples que en los graves, con el objeto de precisar para los primeros el punto de percusión de la cuerda, que resulta más limitado en las cortas que en las largas ó bordones. El macillo se compone de un núcleo de madera forrada de cuero, ante, fieltro espeso y fieltro blando, dispuestos con el objeto de embotar el golpe y dejar libre el sonido puramente musical. El forrado de los macillos se hace á máquina, la cual les deja asentados con la adherencia y tensión necesaria para resistir las más violentas ejecuciones de los pianistas. El mecanismo de los pedales es lo que resta examinar, pudiendo decirse que sus condiciones para el

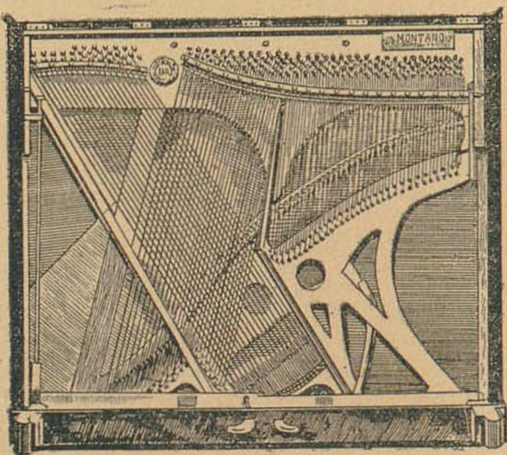


Fig. 5—Máquina de un piano vertical con clavijero de metal y cuerdas cruzadas, sistema Montano (3.ª fase).

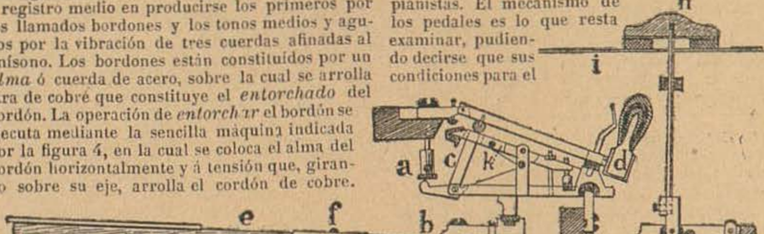


Fig. 6.—Detalle del mecanismo de un teclado, sistema Montano, para piano de cola.

a. Graduador del escape.—*b*. Báscula.—*c*. Escape.—*d*. Mazo.—*e*. Tecla.—*f*. Punto de apoyo de la tecla.—*g*. Caída ó tope de la tecla.—*h*. Apagador.—*i*. Cuerda.

Una innovación se ha introducido en la maquinaria por algunas casas extranjeras, y en España por la de Montano hijos, respecto del sistema de cuerdas cruzadas. Sus ventajas consisten en dar más vigor al sonido al aumentar la longitud de la cuerda, en facilitar los ecos de resonancia que se producen en todos los armónicos de un tono dado y evitar rigurosamente los anarmónicos que se originan al libertar las cuerdas de los apagado-

apagador son la disminución del sonido sin alterar su timbre, y para el resonador el dejar á las cuerdas en completa libertad de vibración, exigiéndose en ambos la opacidad del mecanismo.

Y para terminar citaremos como innovaciones de construcción los teclados plegables, privilegio de la casa Montano, cuyo objeto es reducir el volumen del instrumento, facilitando su colocación en habitaciones pequeñas.

Entre padres y hermanos no metas tus manos.

LOS PINTORES ESPAÑOLES

DESDE EL SIGLO XVIII HASTA NUESTROS DÍAS

Los siglos XVIII *y* XIX, *en España, comprenden un período de gran actividad artística de la pintura, durante el cual las escuelas y los estilos son numerosos, constituyendo una de las épocas más interesantes de la Historia de la Pintura Española. Siendo imposible mencionar, en los estrechos límites de esta reseña, todos los artistas que figuran en las páginas de aquélla, se omiten algunos, reconociendo, no obstante, que al lado de los presentes brillan otros muchos cuyas obras son joyas de nuestros museos, tanto por su mérito artístico como por ser figuras interesantes en la historia de nuestra pintura.*

PALOMINO (Acisclo Antonio). Nació en Bujalance, en 1655; murió en Madrid, en 1726. Debió sus primeras lecciones de arte á Valdés-Leal; estudió filosofía y matemáticas, y dejó escritas las obras *Museo Pictórico, Escala óptica* y el *Parnaso pintoresco español*; sus trabajos, en una época de iniciada decadencia, merecen cierta consideración; ofrecen un dibujo correcto y un colorido y entonación aceptables; en sus composiciones y asuntos se trasluce su erudición más que rasgos propios de un genio artístico. Pintó al fresco y al óleo. Obras: *Cúpula de San Juan del Mercado*, en Valencia (fresco); *Abside de San Esteban de Salamanca*, idem; *Bóveda de Ntra. Sra. de los Desamparados*, en Valencia; *Cúpula de la Cartuja de Granada, Cúpula de la Cartuja del Paular*, etc.

GONZALEZ VELAZQUEZ (Antonio). Nació en 1729; murió en 1793. Discípulo de Corrado Giaquinto, heredó los defectos de su maestro más que sus buenas cualidades artísticas, dejándose influenciar por las doctrinas de Mengs, opuestas á la libertad de líneas y colores del pintor italiano. Trabajó al óleo y al fresco, en el que se distinguió más, pues conservó en él la soltura de ejecución de su maestro. Educó en sus máximas á D. Francisco Bayeu, y fué director de la Academia de San Fernando. Obras: *Cúpula de la capilla de Nuestra Señora del Pilar en la Catedral de Zaragoza, Unción de David*, techos del Palacio Real de Madrid, los dos cuadros existentes en la Capilla del Cristo del Pardo y techos de la Casa del Labrador, en Aranjuez, en colaboración con Maella.

BAYEU (Francisco). Nació en Zaragoza, en 1734; murió en Madrid, en 1795. Fué primero discípulo de Luzán y después de Mengs y González Velázquez, estudiando pensionado por la Academia de San Fernando. Correcto en el dibujo, ordenado en sus composiciones, entonado de color, nimio de ejecución en algunas obras, son sus caracteres distintivos. Pintó al óleo y al fresco, en el que se distinguió. Obras: *San Pedro sanando al paralítico*, Catedral de Toledo; *Virgen con el niño*, Palacio Real de Madrid; *La Porciúncula*, altar mayor de San Francisco el Grande, en Madrid; *La Conquista de Granada por los Reyes Católicos* (fresco); *Bóveda del Palacio Real de Madrid*; *Apoteosis de Trajano y caída de los Gigantes*; *Cúpula de la Catedral de Zaragoza*; *Paseo de San Vicente*, propiedad del Conde de Villagonzalo; *Coronación de la Virgen*; *Adán y Eva*. Nuestro Museo Nacional posee 24 obras.

SALVADOR MAELLA (Mariano). Nació en Valencia, en 1739; murió en 1819. Fué discípulo de Felipe de Castro y Antonio González, y más tarde de Mengs. Buen criterio en las composiciones, factura apurada, color frío, aunque bien entonado, y dibujo amanerado en la forma, pero correcto en el total. Fué individuo de la Academia de San Fernando y otras, y pintor de Cámara. Trabajó al óleo y al fresco. Obras: *La Cena de Jesucristo*; *San Pedro Alcántara*, convento de San Pascual; *La Asunción de Nuestra Señora*; *La huida á Egipto*, Catedral de Jaén; *Bóvedas de las salas 2.ª y 13.ª de la Casa del Labrador*, Aranjuez. En el Palacio Real de Madrid, las bóvedas 1.ª, 2.ª, 3.ª, 4.ª, 5.ª, 7.ª, 8.ª y 28. Nuestro Museo Nacional posee *La Primavera, El Verano, El Otoño, El Invierno, La Asunción de Nuestra Señora, La Cena de Cristo* y tres marinas.



GOYA.

GOYA (Francisco). Nació en Fuendetodos, en 1746; murió en Burdeos, en 1832. Recibió las primeras lecciones de D. José Luzán. Lazo de unión, pudiera decirse, entre Velázquez y el siglo actual. Su verdadero maestro fué el estudio del natural, y su tendencia en el arte un realismo independiente, en oposición de las doctrinas de sus antecesores y contemporáneos, influenciados éstos por las frías composiciones de Mengs. Se distinguió por su brillante colorido, por lo genial de sus composiciones y por la maestría y sencillez de su ejecución. Pintó al fresco, al temple y al óleo; hizo sepias y grabó al agua fuerte, igualándose con Rembrant. Obras: *Frescos de la iglesia de San Antonio de la Florida*, en Madrid, y del Pilar de Zaragoza; *Cuadro del Santo titular de San Francisco el Grande*; *San José de Calasanz*, iglesia de San Antón de esta Corte; *Santas Justa y Rufina*, Sevilla; *Los Fusilamientos del 2 de Mayo*; *Cristo crucificado*; colección de tapices, Museo Nacional; retratos de la familia de Carlos IV, de Godoy, la Tirana, Bayeu y Moratín; colección de aguas fuertes.

ALENZA (Leonardo). Nació en Madrid, en 1807; murió en 1845. Recibió las lecciones de don Juan Ribera y D. José Madrazo en la Academia de San Fernando, de la que fué individuo de mérito. Admirador de Velázquez y de Goya, trató de seguir los huellas de éste en particular, logrando distinguirse como retratista sobrio de color y de ejecución, así como por la originalidad de sus composiciones. Obras: *Dos manolas asomadas al balcón, una vieja y dos chisperos*; *Un ajusticiado, Un avaro moribundo en el acto de des-*

FIG. 486.

Calentura de pollo por comer gallina.

pedirse de su tesoro, Un duelo á navaja, Fraile repartiendo la sopa á la puerta de un convento, Retrato del torero Montes, Una fiesta de Carnaval.

LOPEZ Y PORTAÑA (Vicente). Nació en Valencia, en 1772; murió en 1850. Discípulo de Villanueva, de la Escuela de San Carlos en Valencia y de Maella. Pintó al óleo y al fresco, en el que realizó sus obras más importantes, distinguiéndose sus composiciones por la grandiosa concepción que las preside. Obras: *El Buen Pastor, La Magdalena, Carlos IV y su familia con la religión y otras figuras alegóricas,* Bóvedas al fresco 17 y 19 del Palacio Real de Madrid, *Ecce-Homo, La Virgen de las Mercedes, redentora de los cautivos;* retratos de Fernando VII, Carlos IV, Isabel II, María Cristina, General Narváez, General Castaños, etc.

PEREZ VILLAMIL (Jenaro). Nació en el Ferrol, en 1807; murió en 1854. Pintor paisajista principalmente, muestra tendencias de reformador. Es de fecunda inventiva, si bien exagerado en los efectos de claroscuro, que da á sus obras aspecto fantástico más que imitación del natural; tenía, no obstante, inspiración y talento creador; su libertad y el medio ambiente que le rodeó malograron su genio. En sus veintidós años de vida artística dejó más de 8.000 cuadros. Obras: *Juramento de Alvar Fáñez, armado caballero; La toma de Jerusalem por Godofredo de Buillón, El Castillo de Gaucín, Una ejecución en Tierra Santa, Vista del Palacio Real de Madrid, La Puerta del Sol, Las gargantas de las Alpujarras, Los picos de Europa.*

TEJEO (Rafael). Nació en 1800; murió en 1856. Discípulo de la Escuela establecida en Murcia por la Sociedad económica de Amigos del País, y más tarde de Aparicio. Dibujo bastante cuidadoso y color algo pesado, pero entendido el claroscuro, son los rasgos principales de sus obras más caracterizadas. Fué pintor de Cámara é individuo de número de la Academia de San Fernando. Obras: *La Comunión de San Jerónimo,* para esta iglesia en Madrid; *El Salvador, San Antonio de Padua, Magdalena en el Desierto; Diómedes, conducido por Minerva, hiere á Marte;* retratos de Isabel II y D. Francisco de Asís de Borbón.

MADRAZO (José). Nació en 1781; murió en 1859. Recibió los primeros estudios de Fexo y Acuña, y luego, discípulo de David, sufrió su influjo, recibiendo á la par sus buenas cualidades como sus defectos característicos. A pesar de dibujar juiciosamente, la tendencia al *grecismo* da á sus obras un carácter afectado y un amaneramiento en la composición que se percibe á primera vista, resintiéndose la factura de mezquina y cansada. Fué individuo de la Academia de San Lucas, de Roma, pintor de Cámara de Fernando VII y profesor de colorido en la Academia de San Fernando. Obras: *Muerte de Viriato,* Museo Nacional; *Jesús en casa de Anás; Lucrecia,* de su primera época; *Alegoría de la Felicidad, Triunfo del amor divino sobre el profano, Las Horas;* retratos del Príncipe de la Paz, María Cristina, Fernando VII, General Castaños, etc.

RIBERA Y FERNANDEZ (Juan Antonio). Nació en Madrid, en 1779; murió en 1860. Discípulo de David y de Bayeu, fué correcto en el dibujo, pero de ejecución algo cansada. Pintó al óleo, al fresco y al temple. Obras: *Wamba recibiendo la corona, Cincinato, Judith mostrando al pueblo la cabeza de Holofernes, El Becerro de Oro, La toma de Jericó, La copa de oro en el saco de Benjamín, Agar é Ismael despedidos por Abraham, Adán y Eva llorando á su hijo Abel muerto, La Sombra de Samuel apareciéndose á Saúl,* la bóveda 16 del Palacio Real de Madrid y la 6.ª del Palacio del Pardo.

CAMARÓN (Vicente). Nació en Madrid, en 1804; murió en 1864 en el mismo; estudió en la Real Academia de San Fernando y se dedicó á la pintura de paisaje, resintiéndose sus obras de cierto convencionalismo, debido á la falta de estudio del natural. Su color es pardo y frío, y sus paisajes parecen hechos á la sepia. Trabajó en algunas publicaciones; dibujó en litografía para la colección de cuadros del Museo Nacional del Prado, publicada por D. José Madrazo; pintó al óleo, al fresco y como restaurador. Obras: *Alegorías decorativas y arabescos de los cuatro gabinetes de lectura y descanso del Congreso de los Diputados, Bóveda del Salón de Conferencias del mismo, Vista del Tajo cerca de Toledo.*

DOMINGUEZ BECQUER (Valeriano). Nació en Sevilla, en 1834; murió en Madrid, en 1870. Fué discípulo de su tío D. Joaquín, y se distinguió particularmente como dibujante correcto, colaborando en varias publicaciones (*Museo Universal, Ilustración de Madrid,* etc.). Supo interpretar los asuntos de costumbres, poetizándolos sin hacerles perder el carácter y ejecutándolos con delicadeza. Obras: *La Pecadora, La barca del diablo, La Vendimia, El chocolate en un pueblo de Aragón, El presente, La romería de San Soler en Avila, Carretas de los pinares, El leñador, La hilandera* (costumbres de Cuenca), existentes en el Museo Nacional.

ROSALES (Eduardo). Nació en Madrid, en 1836; murió en Roma, en 1873. Verdadero genio, apareció en el arte rompiendo con las tradiciones de la época anterior que aún influían en la pintura, siendo la figura más saliente en el renacimiento del moderno romanticismo. Su estilo se caracteriza por la factura sobria y grandiosa. Colorista castizo, dibujante correcto y sencillo de líneas, sus asuntos emocionan por la expresión que resplandece en ellos y despierta el interés. Cultivó los géneros histórico, religioso y de retratos. Obras: *Muerte de Lucrecia* y *Testamento de Isabel la Católica,* Museo Nacional; *Presentación de D. Juan de Austria al emperador Carlos V en Yuste, Doña Blanca de Navarra entregada al Captal de Buch, Examinando la espada, Los evangelistas San Juan y San Mateo;* retratos de Fernan-Núñez, Nocedal, Olea y Manuel Cortina, Congreso; techo del palacio de Portugalete, representando el *Numen de la música.*

FORTUNY (Mariano). Nació en Reus, en 1838; murió en Roma, en 1874. Recibió los rudimentos del arte de D. Domingo Soberano, fué

discípulo en la Escuela de Bellas Artes de Barcelona de D. Claudio Lorenzale y pensionado en Roma. Aparece como una novedad en el arte, particularmente como ejecutante, y más en la pintura á la acuarela, que regeneró, librándola de la atonía en que se hallaba hasta que fué estudiada por él. Dibujante riguroso, amante de los juegos de color y claroscuro Su género predilecto fueron las costumbres marroquíes y los *tipos de casacones*, siempre rodeados de lujosos accesorios, distinguiéndose como dibujante á pluma y al agua fuerte. Obras: *La Vicaría, Batalla de Tetuán, Arabe velando el cuerpo de un amigo, Tribunal de la Alhambra, Arabe en oración, El domador de serpientes*; *El jardín de los poetas*, propiedad del Sr. Heeren; *La elección de modelo, La lección de esgrima, El guitarrista, el borracho, el malandrín*: *Boceto de la batalla de Wadrrás*, Museo Nacional; *Odalisca*, Diputación de Barcelona; *El Contino*, idem.

CANO DE LA PEÑA (Eduardo). Nació en Madrid. Discípulo de D. Joaquín Domínguez Becquer. Pintó la historia y las costumbres; bien dispuestas sus composiciones, se resienten de falta de brío en la ejecución, que es fatigosa muchas veces. Gustó de los efectos del claroscuro, y el colorido, bien entonado, es con frecuencia escaso de frescura y convencional. La expresión, en cambio, es justa, y la colocación y actitudes de sus personajes adecuadas al asunto Se inició como cultivador del romanticismo moderno. Fué profesor de la clase de colorido y composición de la Escuela Sevillana, y obtuvo varias primeras medallas. Obras: *Cristóbal Colón en el Convento de la Rábida*, propiedad del Senado; *Entierro de Don Alvaro de Luna, La eterna serenidad de la región del arte* (techo), *Joven distraída de la oración por una alcahueta*, etc.

BALACA CANSECO (Ricardo). Nació en 1844; murió en 1880. Discípulo de su padre y de la Academia de San Fernando, se reveló ya á los trece años como artista precoz y buen dibujante. Sus composiciones son algo confusas y la ejecución nimia. Prefirió los asuntos militares, eligiendo los momentos de mayor acción, consiguiendo interesar en ellos al espectador. Obras: *Episodio de la batalla de las Navas de Tolosa, Batalla de los Castillejos, Toma de una galeota turca por el pueblo de Cádiz, Batalla de Treviño, Episodio de la batalla de Bailén* y *Batalla de Almansa*, estos dos propiedad de nuestro Museo Nacional.

CASADO DEL ALISAL (José). Nació en Valencia: murió en Madrid, en 1886. Fué discípulo de D. Federico Madrazo. Dibujo con gusto y corrección, delicado colorido, frío en algunas obras, aparece en sus asuntos unas veces romántico, otras realista (*Ofelia, Flora* y *Campana del Rey Monje*). Su ejecución fué siempre elegante y fresca, lo que especialmente le caracterizó. Figuró como académico de San Fernando y director de la Academia Española en Roma. Obras: *Resurrección de Lázaro*, pensión de Roma; *Ultimos instantes de Fernando IV el Emplazado, Juramento de las Cortes de Cádiz*, Congreso; *Rendición de Bailén, La Campana del Rey Monje*, Museo Nacional; *El Gran Capitán ante el cadáver del Duque de Nemours, Jura de la Constitución española por D. Amadeo de Saboya, Una maja*, Museo Nacional, etc.

PLASENCIA (Casto). Nació en Guadalajara, en 1848; murió en Madrid, en 1890. Discípulo de esta Escuela de pintura. Le caracterizó su estilo grandioso, tanto en la factura como en el dibujo. Esta cualidad aparece hasta en los cuadros pequeños, y especialmente en los extremos de las figuras, que nunca pecan de mezquinas, dejándose llevar más por sus condiciones de colorista que por las de dibujante escrupuloso. Obras: *Orígenes de la República Romana, Robo de las Sabinas, Techo del comedor del Palacio de Murga, Un caserío en Galicia, El Mentidero*; retratos de los Duques de la Torre, de D. Ramón de Sandoval, etc.; cúpula de la capilla de Carlos III en San Francisco el Grande, en Madrid.


CARLOS RIVERA.

RIVERA (Carlos Luis). Nació en Roma, en 1815; murió en Madrid, en 1891. Estudió en la Academia de San Fernando y le distinguió un dibujo correcto, si bien sus obras se resienten de falta de inspiración y de una ejecución pesada. Fué profesor y director de la Escuela Superior de Pintura, y de las obras decorativas de San Francisco el Grande en Madrid. Obras: *Jura del primer Príncipe de Asturias, Origen del apellido de los Girones, Toma de Granada por los Reyes Católicos, La Purísima Concepción*; retratos de los Marqueses de Alcañices, Sánchez Toca, Gil Zárate y Duque de Alba; dos techos de la posesión de Vista Alegre, uno del gabinete de los Ministros en el Congreso, bóveda del Salón de Sesiones del mismo.


FEDERICO MADRAZO.

MADRAZO (Federico) Nació en Roma, en 1815; murió en Madrid. en 1894. Recibió esmerada educación literaria con D. Alberto Lista, y de su padre D. José los rudimentos del arte. Cultivó especialmente los géneros histórico y el retrato, en el que llegó á ser una celebridad, distinguiéndose por lo bien caracterizado del tipo y por la apropiada y elegante colocación de los retratados. Buen colorista y dibujante preciso, suele algunas veces pecar de frío en la ejecución. Sus méritos le hicieron pintor de Cámara de Isabel II, oficial de la Legión de Honor, caballero de Carlos III, de la Corona de Prusia, presidente de la Academia de San Fernando, profesor de la misma, etc., etc. Obras: *El Gran Capitán recorriendo el campo de Ceriñola, La Resurrección del Señor, La continencia de Scipión*, pintado á los 16 años; *Godofredo de Buillón*, Galería Histórica de Versalles; *Las Santas mujeres en el sepulcro de Cristo*, Real Palacio de Madrid; retratos de Isabel II, don Francisco de Asís, Duquesas de Alba, Osuna y Riánsares, Fortuny, Duque de Rivas, etc.

FIGS. 487 Y 488.

Quien no cree en buena madre creerá en mala madrastra.



Francisco Goya.
Los fusilamientos del dos de Mayo.



A. Gisbert.—*Fusilamiento de Torrijos.*



Manuel Domínguez.
La muerte de Séneca.



F. Domingo y Marqués.
Un lance en el siglo XVII.



José Moreno Carbonero.
La Conversión del duque de Gandía.



Alejandro Ferrán.—*Entierro de San Sebastián.*



José Casado del Alisal.—*La Campana de Huesca.*



Alejo Vera.
Ultimos dias de Numancia.

Figs. 489 á 496.

ARAUJO (Joaquín). Nació en Ciudad Real, en 1851; murió en Madrid. Fué discípulo de Suárez Llanos, León Bonnat y Federico Madrazo. Aparece en sus obras un dibujo preciso y una gran expresión á la par que una composición sabia é interesante. Especialmente le ha distinguido la caracterización de los tipos, si bien la ejecución es algunas veces cansada y el colorido frío. Estudiaba concienzudamente sus obras, siendo éstas por tal causa escasas. Colaboró en publicaciones ilustradas, y se distinguió como grabador al agua fuerte y también como acuarelista. Obras: *En marcha*, *Una mala compra*, *Quién le pide la cuenta*, *Un mercado en Vigo*, *Aduaneros carlistas registrando equipajes*, *Dante en los infiernos*, etc.

GONZALVO (Pablo). Natural de Zaragoza; murió en Madrid, en 1897. Estudió en la Escuela superior de Pintura de Madrid, de la que fué profesor de perspectiva, género á que se dedicó, consiguiendo alcanzar un lugar preeminente en el arte. Dejó numerosas producciones, dado lo penoso de ejecución que es propio de esta especialidad, consiguiendo dar á sus obras verdadero carácter artístico, no limitándose á la reproducción seca de la línea. También pintó algunos asuntos de costumbres. Obras: *Capilla y sepulcro de D. Alvaro de Luna*, etc., en la Catedral de Toledo; *Vista de la Puerta Visagra*, *Santiago del Arrabal*, *Interior de la puerta de Justicia*, en Granada; *Sepulcro de los Reyes Católicos*, *Torre Nueva de Zaragoza*, *Palacio de Monterey*, en Salamanca; colección de cuadros dibujados para la enseñanza de la perspectiva, etc.; *El Viático á Pignatelli*, en la casa de la Infanta (Zaragoza); *Interior de San Marcos de Venecia*, *Las doce del cura*, *Los estudiantes sopistas*.

MADRAZO (Luis). Nació en Madrid, en 1825; murió en Madrid, en 1897. Artista que se distinguió por su buen gusto y perfecto dibujo, pecando quizás sus obras por exceso de sobriedad en la ejecución, que unida á una conclusión esmerada y cuidadosa da á muchos de sus cuadros cierto aspecto de labor fatigada y sin impresión, precisamente por ser opuesto á la manera de ver de las escuelas impresionistas modernas. Fué profesor de dibujo del antiguo y ropajes en la Escuela de San Fernando y desde 1891 su director. Obras: *Entierro de Santa Cecilia*, propiedad del Museo Nacional; *Tobías devolviendo la vista á su padre*; *D. Pelayo en Covadonga*; *Santa Isabel, reina de Hungría*.

PALMAROLI (Vicente). Nació en Zarzalejo, en 1835; murió en Madrid. Discípulo de su padre y de D. Federico Madrazo. Figura entre los cultivadores del romanticismo en la pintura de género, en la que se distinguió por el buen gusto en la elección de los asuntos, su dibujo preciso y esmerada ejecución. Alcanzó las más altas recompensas, y fué académico de la de San Fernando, director de la Academia española en Roma y del Museo Nacional en Madrid. Obras: *Alegoría de las Bellas Artes*, Ateneo de Madrid; *Batalla de Tetuán*, *Enterramientos de la Moncloa el 3 de Mayo de 1808*, *La buena ventura*; retratos de los Marqueses de Pidal, Pozo-Rubio, Santa Cruz, Hartzenbusch, Groizard, Gullón y Alfonso XIII, obra póstuma; *Interior de la capilla Sixtina*.

HAES (Carlos). Nació en Bruselas, en 1829; murió en 1898. Discípulo del paisajista belga J. Quinaux. Produjo en el arte español la regeneración de la pintura de paisaje, reducida hasta él á los estrechos límites de un idealismo vicioso y á un completo amaneramiento. Profesor de paisaje en la Escuela superior de Pintura de Madrid é individuo de la Academia de San Fernando enseñó el camino del natural, la interpretación fiel del mismo, sin convencionalismo ni preocupaciones de ejecución. Le caracterizó en sus obras el sabor local impreso en ellas y una maestría y sencillez en la factura que le permitieron sorprender los más fugaces efectos de la Naturaleza. Dibujó también al agua fuerte. Obras: *Picos de Europa*, Museo Nacional, *Valle de Agelez*, *Paisaje del Delfinado*, *Cercanías de Vreeland* (Holanda), Museo Nacional, y una inmensa colección de estudios, calculados en más de 4.000, distinguiéndose los realizados en el Monasterio de Piedra, desfiladeros del Jaraba, costas cantábricas, etc., etc.

FERRANDIZ Y BADENES (Bernardo). Nació en Valencia, en la primera mitad del siglo. Discípulo de la Academia de San Carlos y de don Francisco Martínez; después de la de San Fernando y D. Federico Madrazo, y por fin de Duret y la Escuela Imperial de París. Predilección por los asuntos de costumbres valencianas, elegidos y compuestos con verdadero ingenio. Dibujo correcto, factura cuidadosa y oportunidad en la disposición de los accesorios. Obras: *La venta de la seda en la Lonja de Valencia*, *Salida de los picadores de la fonda*, *Una escena de taller*, *Dar posada al peregrino*, *Una boda en Valencia*, retrato de Fortuny; *El charlatán*, Museo Nacional; *Una riña*, etc.

ALVAREZ (Luis). Artista contemporáneo, natural de Madrid; estudió Filosofía en el Instituto de San Isidro y la Pintura en la Escuela superior de Madrid bajo la dirección de D. Federico Madrazo, perfeccionándose en Roma. De gran fecundidad, preside en sus obras el buen gusto, colorido fresco, dibujo preciso y elegante factura; sus cuadros de caballete representan sobre todo escenas del Directorio, y llegan á 200 los que se hallan repartidos por Europa y América. Ha sido premiado en Madrid, París, Berlín, etc. Obras: *El sueño de Calpurnia*, *Stella matutina*, *La visita de pésame*, *Mocedades de Francisco I*, *El cardenal penitenciario*, *La silla de Felipe II*, *La florista de Florencia*, etc.

VERA (Alejo). Nació en 1834, en Viñuelas (Guadalajara). Fué su maestro D. Federico Madrazo, reuniendo las cualidades de buen colorista y genial y fecundo compositor; adapta la ejecución á la índole del asunto, tratando con igual acierto la historia sagrada y profana y los asuntos de costumbres como el retrato. Profesor de la Escuela de Pintura de Madrid desde 1874, ha obtenido numerosas recompensas. Obras: *Una tienda de joyas en Pompeya*, *Un tocador pompeyano*, *Un coro de monjas*; *Comunión de los antiguos cristianos en las catacumbas*, propiedad del Senado; *Una escena de las catacumbas*, *San Sebastián*, *Entierro de San Lorenzo*, *Despedida de Cayo Graco de su familia*; *Ultimos días de Numancia*, Museo Nacional; *Hilandera romana*, propiedad del Marqués de la Puente y Sotomayor.

Quien cuece y amasa de todo pasa.



E. Rosales.—*Testamento de Isabel la Católica.*



Vicente Palmaroli.
Enterramientos de la Moncloa, 3 *Mayo* 1808



José García Ramos.—*La fiesta de la boda.*



José Jiménez Aranda.
Los fumadores.



Mariano Fortuny.—*La Vicaría.*



Francisco Pradilla.—*Doña Juana la Loca.*



Luis Jiménez Aranda.—*La visita en el hospital.*



Joaquín Araujo —*En marcha*

Figs. 497 á 504.



Francisco Pradilla.

PRADILLA (Francisco). Contemporáneo; natural de Zaragoza. Estudió en la Escuela superior de Pintura de Madrid bajo la dirección de D. Federico Madrazo y en Roma como pensionado de número. Al género histórico debe sus triunfos, caracterizándose por su irreprochable dibujo, buen colorido y perfecta composición; sus conocimientos técnicos influyen en el éxito de sus obras, y los detalles de indumentaria hacen de ellas verdaderos documentos. Artista concienzudo, todo se razona y nada hay superfluo. Posee la medalla de honor y una fama universal. Obras: *El robo de las Sabinas*, *Canal de Venecia*; *D.ª Juana la Loca*, Museo Nacional; *La rendición de Granada*, Senado; *don Alfonso el Batallador* y *D. Alfonso V el Magno*, Ayuntamiento de Zaragoza; techos del palacio del Marqués de Linares.



Joaquín Agrasot.

AGRASOT (Joaquín). Artista contemporáneo; nació en Orihuela; discípulo de D. Francisco Martínez en Valencia, luego de esta Academia y por fin completando sus estudios en Roma. Le distinguen sus cualidades de excelente colorista y buen dibujante, y la predilección por los asuntos valencianos, de composición perfecta y expresiva; amante de las notas de color, las distribuye en sus obras de modo que realzan la brillantez del colorido. Ha merecido varias recompensas y una extensa fama. Obras: *Las lavanderas*, Museo Nacional; *La Fontana de Julio II*, propiedad de Fernan-Núñez; *La escuela de la aldea*, Academia de Barcelona; *Las dos amigas*, Museo Nacional; *Las hermanas de la Caridad*, *El bautizo*, *A la salud de la novia*, *Retrato de D. Amadeo de Saboya*; *Muerte del Marqués del Duero*, Senado; *Entrada de Carlos V en Yuste*, Museo Nacional.

MARTINEZ CUBELLS (Salvador). Contemporáneo; natural de Valencia y discípulo de su padre D. Francisco y de aquella Escuela, es un distinguido colorista, condición propia de los artistas valencianos, y un correcto dibujante. Cultiva especialmente el retrato, á pesar de haber obtenido merecidos éxitos en el género histórico y de costumbres, y aun en el decorativo se distinguió, especialmente en el realizado en el palacio Longoria. Como restaurador aparece adaptando su paleta á los diferentes estilos y escuelas, ejerciendo oficialmente dicho cargo en el Museo Nacional. Obras: *La educación del príncipe D. Juan*, Senado; *Doña Inés de Castro*, Museo Nacional: *La hostería*, *La vuelta del torneo*; pinturas de una de las capillas de San Francisco el Grande de Madrid, numerosos retratos, restauración del *San Antonio* de Murillo.

MUÑOZ DEGRAIN (Antonio). Artista contemporáneo, natural de Valencia y discípulo de esta Escuela y de la de Madrid. Comenzó su celebridad como paisajista, donde se distinguió por los efectos del claroscuro, motivo de estos asuntos, y por lo suelto y amplio del toque. Cultiva el género histórico y el religioso, dominando en estos asuntos sus condiciones de colorista. Fué pensionado en Roma, profesor de la Escuela de Bellas Artes de Málaga y actualmente en la de Madrid, obteniendo numerosos premios. Obras: *Los Pirineos*, Museo Nacional; *Vista de la sierra de las Agujas*; *Vista del Pardo*, Museo Nacional; *Recuerdos de Granada*, *Una solana en los Gaitanes*, *Isabel la Católica cediendo sus joyas á Colón*; *Otelo y Desdémona*, Museo Nacional; *Los amantes de Teruel*; *Conversión de Recaredo*, Senado, etc., etc.



José Moreno Carbonero

MORENO CARBONERO (José). Artista contemporáneo, natural de Málaga y discípulo de D. Bernardo Ferrándiz. Se distingue en el género histórico, que le proporcionó las más altas recompensas. Le caracterizan sus condiciones de esmerado dibujante y colorista, así como su luminosa paleta. La factura elegante y el modelado que se ve en sus obras son el complemento de sus condiciones artísticas. El *Quijote*, el *Gil Blas*, el *Sombrero de tres picos* y otras obras literarias sirvieron de asunto para sus composiciones. Fué pensionado de mérito, posee numerosas recompensas y actualmente es profesor de dibujo en la Escuela superior de Pintura de Madrid. Obras: *D. Carlos de Viana*, *La Conversión del Duque de Gandía*, *Aventura de los mercaderes*, *¡Arre, burra! Una fuente en Málaga*, *La batalla del vizcaíno*, pinturas murales de San Francisco el Grande, etc.

GISBERT (Antonio). Nació en Alcoy; artista contemporáneo. Fué discípulo de la Escuela superior de Pintura de Madrid y pensionado en Roma. Le distingue un correcto dibujo, una juiciosa factura, orden y acierto en la composición y la justa expresión de los personajes. Sus principales obras pertenecen al género histórico. Obras: *Los comuneros Padilla, Bravo y Maldonado en el patíbulo*, propiedad del Congreso; *Muerte del príncipe D. Carlos*, *Desembarco de los puritanos en la América del Norte*, *La jura de Fernando IV*, *Entrevista del rey Francisco I con su prometida Leonor de Austria*, *Paolo y Francesca*, *Llegada de D. Amadeo de Saboya á Cartagena*, *El rey D. Amadeo ante el cadáver del general Prim*, *Fusilamiento de Torrijos y sus compañeros*, Museo Nacional.

JIMENEZ (Federico). Artista contemporáneo; nació en Madrid, en 1841. Se ha dedicado á la especialidad de la pintura de animales, y en particular de los llamados domésticos: gallinas, patos, palomas, gatos, conejos, e c. La verdad en las actitudes y el conocimiento del modo de ser de cada animal dan una realidad á sus obras que satisface al observador. No limitándose á la copia simple de los modelos, forma con ellos completos asuntos: una zorra sorprendiendo un gallinero, un gato asaltando un palomar. González Bande fué su primer maestro, estudiando luego en la Escuela superior de Pintura y más tarde en París,

Figs. 505 á 507.

siendo premiado en Madrid, Bayona, Viena, etc. Obras: *Una visita inesperada*, *Dispersión general*, *Una mesa de cocina en Nochebuena*; *Caza muerta*, Museo Nacional; *Una escena en la cocina*; *El águila y el escarabajo*, Museo Nacional; *En el establo*.



Manuel Domínguez.

DOMINGUEZ (Manuel). Contemporáneo. Nació en Madrid. Estudió en esta Escuela de Pintura. Le distinguen un buen colorido y una gran inventiva en la composición. En las pinturas decorativas se une á esta condición cierta amplitud y grandiosidad que realza las cualidades de las mismas. Profesor de la Escuela superior de Pintura, posee crecido número de recompensas. Obras: *La Muerte de Séneca*, *Margarita ante el espejo*, *Virgen del Carmen*, San Francisco el Grande; techos del palacio de Anglada; retratos del Marqués de Pontejos, Catalina, Salmerón, etc.



Francisco Domingo Marqués.

DOMINGO Y MARQUES (Francisco). Nació en Valencia. Pintor contemporáneo, fué discípulo de D. Rafael Montesinos y de la Academia de San Carlos. Su cualidad característica es la exactitud del colorido, el vigor del claro-oscuro y la solidez de la factura. Obras: *Los titiriteros*, *Santa Clara*, *Costumbres del siglo* XVIII, *La mascarada*, *Un lance en el siglo* XVII, *Ultimo día de Sagunto*, retrato de Ruiz Zorrilla, etc.



José Villegas.

VILLEGAS Y CORDERO (José). Nació en Sevilla. Contemporáneo. Discípulo de D. Eduardo Cano y D. José Romero. Posee un brillante colorido y un dibujo preciso, y la vida rebosa en sus composiciones, que interesan tanto por la expresión como por el asunto elegido. Obras: *¡Atrás, miserables!* *El descanso de la cuadrilla*, *Ultimos momentos de un torero*, *Un bautizo en Sevilla*, *El triunfo de la Dogaresa Toscari*, *Don Quijote*, *Una barricada*.

JIMENEZ ARANDA (José). Contemporáneo. Nació en Sevilla; discípulo de esta Escuela. Dedicado exclusivamente á los asuntos de costumbres, sus cuadros se recomiendan por lo riguroso y exacto del dibujo, por el cuidado y cariño con que están tratados los detalles, por la finura de la ejecución y la propiedad en la composición. Obras: *Hija del preso*, *Los pordioseros*, *La partida de ajedrez*, *Como ropa de pascua*, *Un sermón en el patio de la Catedral de Sevilla*, *Un palco de la plaza de toros*, *El edicto de 1808*, *Una desgracia*, *Curiosidad*, etc.



Luis Jiménez.

JIMENEZ ARANDA (Luis). Artista contemporáneo. Natural de Sevilla, tuvo por maestro á su hermano D. José, completando sus estudios en la Escuela de Bellas Artes de Sevilla con D. Eduardo Cano y pasando luego á Roma. Su obra ha sido el cuadro de género y su característica la sinceridad. Buen dibujante, fino de color y sencillo, aunque concienzudo en la ejecución. Obras: *Coloquio amoroso*, *¡Que viene el capitán!* *La visita en el hospital*.



Alejandro Ferrant.

FERRANT (Alejandro). Nació en Madrid en 1844. Contemporáneo. Discípulo de su tío don Luis y de la Escuela superior de Pintura, completando sus estudios en Roma. De genio fecundo, abarca todos los géneros. Castizo de color y de factura varonil, sus composiciones son amplias y sus personajes aparecen acusados por un dibujo valiente y firme. Obras: *Adoración de los pastores*, *San José con el Niño Dios*, *Salvación del cadáver de San Sebastián de la Cloaca Máxima*, *El entierro del mismo*, *El brigadier*, *Cuadros de la defensa de Santa Engracia*, *Un responso en un cementerio*, *Un arcabucero*, retrato de Alfonso XII, *Desfile de un regimiento*, etcétera; pinturas decorativas en San Francisco el Grande.



José García Ramos.

GARCIA RAMOS (José). Nació en Sevilla. Contemporáneo. Fué discípulo de Jiménez Aranda. Estudió en París y Roma, y se caracteriza por su buen dibujo y brillante colorido, así como por su pincelada fresca. Sus obras son especialmente asuntos de las costumbres andaluzas, perfectamente caracterizadas. Obras: *Una salida del baile*, *Empieza la función*, *El rosario de la Aurora*, *Una juerga en Sevilla*, *Dos calles en Sevilla*, *¡Hasta verte, Jesús mío!* *Una gitana*, etc.

SOROLLA Y BASTIDA (Joaquín). Nació en Valencia. Contemporáneo. Discípulo de aquella Escuela y de D. Francisco Pradilla. Colorido brillante, fogoso de ejecución y amante de los efectos de luz. El retrato y los asuntos de costumbres valencianas, en particular de la gente de mar, forman el mayor número de sus pinturas. Obras: *Defensa del parque de Madrid en 1808*, *Valenciana á la reja*, *Otra Margarita*, *El entierro de Cristo*, *Fruta prohibida*, *¡Aun dicen que el pescado es caro!* *De vuelta de la pesca*, *La primera Comunión*, *El resbalón*, etc.

Figs. 508 á 524.

De cuero ajeno correas largas.

¿Qué se debe hacer en caso de incendio? SALVAMENTO, CAUSAS DE INCENDIO.—Probabilidades de matrimonio en las mujeres.—Movimiento de la población de Europa. —El feminismo.—Economía doméstica.—Higiene Popular: REGLAS HIGIÉNICAS, ALIMENTACIÓN, HABITACIÓN.—Modas masculinas del siglo.—La moda femenina en 1899. —El Corsé.— Cómo se hacen las flores artificiales.—Labores de señora.

¿QUÉ SE DEBE HACER EN CASO DE INCENDIO?

Esta es la pregunta que se debería formular cada vez que se alquila una habitación. Si ocurriera un fuego en la casa, ¿qué hacer para salvarse?

Contestar á esta pregunta, y al mismo tiempo dar algunos consejos prácticos sobre la manera de apagar un comienzo de incendio, nos ha parecido materia suficiente para hacer un artículo de utilidad general, que nuestros compradores leerán con interés y provecho.

«¡**Fuego!**».—Oyese esta palabra aterradora y la aparición de las llamas nos llena de terror.

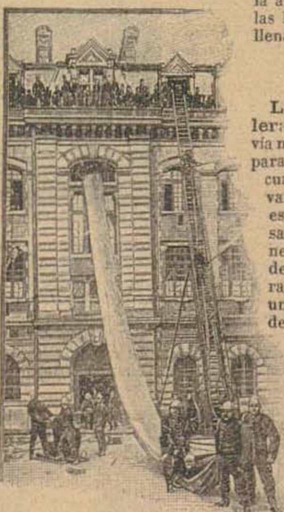


FIG. 1.—SALVAMENTO CON EL SACO Y LA ESCALERA «AD HOC»

¿Qué hacer? Hay que conservar, á ser posible, la mayor serenidad, calcular el peligro, decirse que siempre se puede luchar con el fuego y que la causa principal de todas las catástrofes es el pánico.

¿Cómo se puede uno salvar?

Las escaleras.—Es la vía más natural para operar cualquier salvamento. Así es que las casas que tienen además de la escalera principal una escalera de servicio (desgraciadamente hay pocas en España) y numerosas puertas de salida tienen gran ventaja sobre las demás. Siempre hay que intentar bajar por la escalera, aun cuando se encuentre invadida por el humo. Se tapa uno la nariz y la boca con las manos, un pañuelo, una servilleta ó una esponja mojada en agua con vinagre si es posible. También se puede atravesar corriendo las llamas cubriéndose enteramente con una sábana mojada.

Como el humo es más ligero que el aire y siempre ocupa la parte superior, al andar hay que hacerlo bajándose hacia el suelo, y si es necesario *ir á gatas*, con un pañuelo mojado atado sobre la boca. Por el contrario, no hay que bajarse si lo que arde es carbón, pues se desprende ácido carbónico, que es un gas irrespirable más pesado que el aire.

Balcones, ventanas y tejados.—Si el humo y las llamas hacen imposible la huida por la escalera hay que cerrar las puertas, colocarse en el balcón ó ventana, arrancando en seguida las cortinas y tirándolas á la calle y esperar auxilio. Con un pañuelo mojado sobre la boca se puede permanecer mucho tiempo al lado de las llamas.

Hay también que quitarse el calzado para andar por los tejados y tratar de pasar á las casas contiguas.

Cuando se llega á este último recurso es muy raro que no hayan acudido todavía los bomberos. En París, sobre 2.610 incendios anuales se registran tres víctimas por término medio.

Hay que dejar á los novelistas las escalas de cuerdas ó de seda, pues son de dudosa utilidad. Una buena maroma de 20 á 30 metros, que pese de 12 á 16 kilos y que cueste de 10 á 15 pesetas, terminada en una extremidad por un portamosquetón y en la otra por una anilla, puede ser útil para un hombre robusto, pero no puede utilizarse por los ancianos, las mujeres y los niños.

Una sábana, cortinones sólidamente atados á una ventana ó balcón, ó á un mueble pesado, pueden, si se quiere, reemplazar la maroma y permiten bajar hasta un balcón inferior. Pero es más prudente servirse de sábanas anudadas por la punta para que lleguen hasta la calle; se vuelven á subir con la cuerda que se habrá fijado en ellas.

Desde la casa contigua también se puede tirar una cuerda á las personas que estén en peligro, y éstas la pueden utilizar anudándola en el balcón para pasar de una casa á otra.



FIG. 2.
SALVAMENTO SOBRE EL HOMBRO.

Hay que impedir á toda costa que las personas que pierden el sentido se tiren por las ventanas. Si no se puede conseguir y la ventana no está muy

Donde fuego se hace, humo sale.

alta, se tratará de amortiguar la caída colocando debajo unos cuantos colchones ó teniendo extendidas perfectamente á un metro del suelo varias mantas ó sábanas sobrepuestas, colocando un colchón debajo.



Fig. 3.—Salvamento sentada sobre las manos cruzadas.

Descensores.— En teoría, todos los medios que permitan á los incendiados salvarse por sí mismos parecen muy seductores. Gran número de descensores muy ingeniosos, pero demasiado complicados, han sido inventados; mas en general no se tienen al alcance cuando se necesitan, y pocas personas tienen la serenidad necesaria en tales momentos para hacerlos funcionar; además, su precio es muy elevado casi siempre.

Consejos generales.—Hay que llamar en seguida á los bomberos sin pérdida de tiempo, aun tratándose solamente de un fuego de chimenea. Mientras llegan los auxilios hay que proyectar sobre el fuego *sales amoniacales*, que se transforman en nitrógeno y en agua bajo la acción del calor. Los *sifones de agua de Seltz* son igualmente apagadores excelentes para los comienzos de incendio.

No se debe tirar nada por las ventanas, porque los muebles caen generalmente sobre los bomberos.

Para salvar á las personas impedidas.

La primera precaución que se debe tomar es poner á las personas que se quiere salvar en condiciones que no puedan de ninguna manera estorbar los movimientos ni la marcha.

El transporte por una sola persona exige mucha fuerza.

Se la puede transportar:

1.° **Sobre el hombro** (fig. 2). — Cargar la persona sobre el hombro y sostenerla por las piernas. Este medio deja libre una mano, lo cual permite al salvador abrir las puertas y las ventanas, apartar los obstáculos, agarrarse al pasamanos de la escalera, etc.

2.° **Sentada sobre las manos cruzadas** (fig. 3).—Si la persona puede valerse y si hay dos personas para salvarla, hacerle tomar la posición sentada. Se cruzan las manos por debajo de ella, formando de este modo un asiento.

3.° **Sobre la espalda** (fig. 4). — Presentarle la espalda. Rodearse el cuello con sus brazos. Levantarse sosteniéndola y agarrarle las piernas por debajo de las corvas. Si no es capaz de hacer ningún movimiento, darle la postura sentada, pasarle una cuerda fuerte ó una sábana bajo las rodillas, cruzarla sobre el pecho y atarla bajo los brazos. Colocarse espalda contra espalda sentándose; levantarse, sosteniéndola por la sábana ó la cuerda sirviendo de tirantes; si las puntas son bastante largas, rodearse con ellas el cuerpo y hacer nudos para tener las manos libres, lo cual permite bajar sin estorbo las escaleras.



Fig. 4. Salvamento sobre la espalda.

Cuando hay dos personas para hacer el salvamento se pone una á la derecha y otra á la izquierda, se coloca una rodilla en tierra y se levanta la persona.

También se la puede coger una por debajo de los brazos y la otra por las corvas.

Los *niños* se llevan en brazos ó se atan con facilidad sobre la espalda. Se puede colocar un niño en una sábana ó en una manta anudada por las cuatro puntas; una cuerda atada al nudo permite bajar el precioso fardo por la ventana.

Tales son los métodos ordinariamente utilizados por los que hacen salvamentos.



Fig. 5.—Salvamento sobre la espalda.

Causas de incendios y medio de evitarlos.

El arte de combatir los incendios es mucho más práctico que el de evitarlos. Siendo en general muy rápida la propagación del fuego, los primeros auxilios á veces son insuficientes si no se han tomado medidas preventivas.

Causas naturales.— Son poco numerosas: los *rayos solares* pueden hallarse concentrados sobre materias inflamables á través de los cristales de las ventanas con defectos de fabricación que forman lentes; el *rayo*, elevando la temperatura de ciertos cuerpos; los *choques*; las *frotaciones*; la *fermentación* de sustancias orgánicas; por ejemplo, el heno.

Causas accidentales.—Son innumerables, y provienen casi siempre de negligencias inexcusables.

Medios preventivos. — Casi siempre los incendios son debidos á imprudencias. Para prevenirlas no hay que dejar nunca los fósforos al alcance de los niños; no guardarlos jamás entre papel ó en un cajón, sino en cajas bien acondicionadas.

Los *fósforos encendidos*, los *cigarros* y *cigarrillos* deben ser apagados con cuidado antes de tirarlos al suelo. Una advertencia de muchísima importancia: *no hay que fumar nunca en la*

Figs. 527 á 529.

El salir de la posada es la mayor jornada.

cama. Es muy bueno tener á mano escupideras hechas con materias incombustibles.



Fig. 6.
Salvamento de un niño.

Las *lámparas* colocadas demasiado cerca de las cortinas ó portiers, *cualquier clase de alumbrado*, principalmente las lámparas de *petróleo* ó de *esencia*, llevadas á mano, son causas muy frecuentes de incendios.

Los hogares de las chimeneas y de los aparatos fijo de calefacción colocados sobre tableros deben tener debajo viguetas hechas con materiales incombustibles.

En la cocina, las cenizas de los hogares deben ser recogidas por ceniceros metálicos. Todos los aparatos de calefacción que pueden ser cambiados de sitio, es decir, trasladados, deben colocarse sobre un pie incombustible.

Hay que limpiar las chimeneas por lo menos dos veces durante el invierno, y cada dos meses las chimeneas en que se enciende fuego todos los días.



Fig. 7.—Salvamento de un adolescente.

Si se tiene el alumbrado eléctrico hay que hacer inspeccionar la instalación para que estén bien aislados los cables é hilos. Las lámparas de arco voltaico deben estar provistas de alambre para detener los carbones incandescentes.

Los cañones de estufa que atraviesan tabiques deben estar aislados por virolas incombustibles, las chimeneas siempre provistas de guardafuegos y juegos de chimenea.

Durante la época de los grandes fríos dejar correr el agua constantemente, como medida de precaución, para impedir que se hiele en las tuberías.

¿Cómo se debe apagar un comienzo de incendio?

Coger una escoba mojada ó una esponja con agua atada á un palo largo para sofocar el incendio.

Cortinas de camas y ventanas.—Si las cortinas son de tela ligera, muselina de la India, tul, encaje, imitación, etc., el fuego se propaga tan rápidamente que es muy difícil conseguir apagarlo. En todo caso, para las cortinas ligeras como para las demás, hay que tener cuidado de que el fuego no se propague á otras cortinas que se hallen cerca. Arrancarlas con presteza, echando agua lo más alto posible en los sitios que las llamas no hayan invadido todavía.

Si el fuego empieza por las cortinas de una cama en que descansa una persona incapaz de movimiento hay que serenarla, cubrirla completamente con las mantas, no perder la cabeza, sacar la cama á ser posible fuera de las cortinas y cubrirlas con una manta de lana, echarlas un jarro de agua ó simplemente el contenido de un sifón de agua de Seltz.

Si es el colchón el que se quema, darle la vuelta y echar jarros de agua sobre los bordes.



Fig. 8.
Transporte, por dos personas, de costado.

Vestidos.—Si la desgraciada que ve que su vestido está ardiendo se encuentra sola necesitará toda su sangre fría *para no echar á correr*, pues esto activaría la combustión. Hay que envolverse de prisa y corriendo entre alfombras, mantas, abrigos, etc. Si no está sola, las personas que la rodean deben, sin pérdida de tiempo, arrollarla en una manta que inundarán de agua.

Líquidos peligrosos.—Son el éter, el alcohol, el colodion, el petróleo y la esencia mineral. Los casos más frecuentes de incendio son los provocados por la caída de una lámpara de petróleo (117 incendios por 248).

No se deben llenar las lámparas de esencia ó de petroleo sino á la luz del día y jamás cuando están encendidas. Para apagarlas hay que bajar la mecha con precaución y soplar en la extremidad del tubo.

Algunas veces pedazos de mecha endurecida caen en el interior de la lámpara é inflaman el petróleo del depósito. *No hay que soplar* sobre la llama, que podría dar en la cara; se debe tapar la extremidad del tubo de la lámpara y rodear la boquil a y depósito con un trapo mojado, y al poco rato estará apagado.

Es prudente tener siempre en casa tierra, arena ó serrín muy mojado, con los cuales se cubrirán los aceites, esencias, alcoholes, éteres, etc., inflamados. También se pueden echar encima mantas mojadas, que se humedecerán hasta que el fuego quede extinguido.

No se debe nunca quitar manchas con bencina ó esencia después de encendidas las luces. Hay señoras imprudentes que se ponen los guantes para limpiarlos, mojándolos después con esos líquidos peligrosos. Es una buena manera de limpieza, pero solamente hay que emplearla de día;

porque si se prendieran, cosa muy desagradable, para apagarlos habría que meter los brazos entre dos colchones.

No hay que acercarse jamás á una luz encendida cuando se han mojado los cabellos con petróleo. En caso de accidente, envolverse en seguida la cabeza en una servilleta para apagar la llama.

El gas del alumbrado produce en contacto con el aire una mezcla detonante. Su olor característico indica su presencia. Cuando se huele no se deben encender cerillas; hay que cerrar la llave de escape y abrir las puertas y ventanas. Un escape de gas inflamado no presenta peligro. No hay que perder la sangre fría y sí cerrar en seguida la llave. Cuando se descubre un escape de gas taparle con betún, tierra ó paños mojados.



FIG. 9.—TRANSPORTE POR LAS EXTREMIDADES.

Los mecheros deben estar separados de las paredes, colgaduras y tuberías. Hay que inspeccionar muy á menudo el buen estado de los tubos de caucho y cerrar el contador cada vez que se interrumpa el consumo.

Fuegos de cocina.— En los fuegos de carbón ó de leña, inundar rápidamente, á ser posible, toda la masa; pero muy á menudo el agua se vaporiza antes de llegar al fuego, se descompone y activa la combustión. Menear entonces con presteza el carbón y extenderlo por capas delgadas que se apagan sucesivamente.

Los **fuegos de chimenea** no son peligrosos, por lo general, cuando no se prenden trozos de madera. Se reconocen por el olor de hollín, por el zumbido del cañón y por las chispas que se desprenden de lo alto de la chimenea.

Evitar las corrientes de aire, cerrando puertas y ventanas; hacer salir á las personas inútiles; colocar uno ó dos cubos de agua en el fogón ú hornilla, en los cuales se hará caer, por medio de una escoba, el hollín inflamado que se halle al alcance de la mano. Después se puede proceder á extinguir el fuego por dos medios distintos: con sulfuro de carbono ó con una sábana mojada.

I. SULFURO DE CARBONO. — Este líquido, muy peligroso de manejar, produce al quemarse un gas que apaga las materias en combustión en la chimenea. He aquí cómo se debe proceder:

Abrir puertas y ventanas; verter en dos platos soperos sulfuro de carbono, y ponerlos en el fogón ú hornilla uno al lado del otro. El calor es generalmente suficiente para inflamar el sulfuro; encenderlo en caso contrario, y bajar la trampilla á unos 20 centímetros por lo menos encima del fogón.



FIG. 10.—UN AVISADOR.

En cuanto se ha quemado el líquido, *cerrar* puertas y ventanas y bajar completamente la trampilla.

Volver á empezar la operación varias veces si es necesario. Si la chimenea no tiene trampilla, reemplazarla con una tela mojada.

II. SÁBANA MOJADA.—Cerrar las puertas y ventanas; mojar abundantemente una sábana, en cuyo centro se habrá hecho un nudo. Colocarla delante de la abertura de la chimenea, la parte alta apoyada sobre la tabla por dos personas que tengan la parte baja con los pies. Tirando con fuerza por medio del nudo, al centro de la sábana se le imprime un movimiento de vaivén que agita la columna de aire y hace caer el hollín inflamado. Apagarlo de cuando en cuando y mojar sin cesar la tela.

Si el fuego no se apaga hay que avisar á los bomberos.

Todos los otros medios, como, por ejemplo, tirar escopetazos ó pistoletazos en la chimenea, cerrar la garganta ó cabeza de la chimenea, echar en el hornillo ó fogón polvos sulfurosos, pueden ser peligrosos y están prohibidos hasta para los mismos bomberos.

Apagadores.—El principio de los apagadores es la evaporación súbita de gases que no alimentan la combustión: ácido carbónico, nitrógeno, ácido clorhídrico, ácido sulfuroso, etcétera.

Los apagadores que se venden en el comercio constan de un recipiente de dos compartimientos, separados por un tabique frágil que se rompe al caer al suelo y que contiene de un lado bicarbonato de sosa y del otro ácido sulfúrico. La mezcla de estos dos cuerpos produce una fuerte evaporación de ácido carbónico.

Las *granadas de cristal* colocadas á la vista y al alcance de la mano están destinadas á ser proyectadas en el fuego, que apagan casi instantáneamente. La composición del líquido que contienen es la siguiente:

Agua.	1.000	partes.
Carbonato de sosa anhidro.	80 á 120	—
Borato de sosa.	40 á 60	—
Sosa cáustica.	150 á 200	—
Carbonato amoniacal. . .	75 á 100	—
Clorhidrato amoniacal. . .	200 á 280	—

Pero el mejor de los apagadores es el jarro de agua ó cubo preparado de antemano, y con él se debe inundar el foco del incendio.

Avisadores.—Los hay hoy en todas las grandes capitales, y en Madrid se empiezan á colocar en algunos edificios públicos. Romper el cristal con un cuchillo ó una llave; abierta la puertecita, se oye un timbre que anuncia que el puesto de bomberos ha recibido el anuncio. En cuanto deja de oirse el timbre, se grita encima del teléfono: 1.º, la naturaleza del siniestro; 2.º, la calle; 3.º, el número de la casa. Estas indicaciones deben repetirse hasta que se oye un ronquido, lo cual manifiesta que las indicaciones han sido comprendidas.

Auxilios á las personas quemadas.—*Quemaduras ligeras.*—Aplicaciones permanentes de un apósito de *glicerina fenicada* (5 gr. ac. fén. por 150 glic.) ó en el rostro de *vaselina salolada* (1 gr. por 30).

Quemaduras de gran extensión.—Cortar las prendas al rededor de las partes adheridas. Baños continuados de agua con un antiséptico (1 gr. de fenol por 200 de agua). Apósito con algodón impregnado de *ácido pícrico* en solución saturada en frío

A puerta cerrada el diablo se vuelve.

PROBABILIDADES DE MATRIMONIO

EN LAS MUJERES SEGÚN LA EDAD

El matrimonio es un lazo á que las mujeres aspiran procurando embellecerse. (ALIBERT.)

¿Cuál es el ideal de las jóvenes? El novio, el esposo futuro, el deseado matrimonio. Desde que la niña alcanza los 17 ó 18 años, el matrimonio es la gran cuestión que la preocupa y debe preocupar á toda su familia como el suceso más serio é importante.

¿En qué período de la vida tiene una mujer mayores probabilidades de encontrar marido? ¿Hasta qué edad es posible conservar esperanzas?

Responder á estas preguntas con el resultado de las estadísticas oficiales es la mejor manera de satisfacer la curiosidad de nuestras lectoras y de enriquecer nuestro ALMANAQUE *con observaciones útiles á todo el mundo.*

Las estadísticas nos demuestran, desgraciadamente, que de día en día los matrimonios disminuyen y la edad en que se realizan se retrasa con mayor frecuencia. Las uniones entre jóvenes de 15 y 18 años respectivamente son hoy muy raras, y nótase que los hombres de 30 años no sienten el vértigo que los de 20 y 25 experimentaban antiguamente por rendirse al himeneo.

¡Triste observación que se realiza en casi todas las naciones, y más principalmente en Inglaterra, contribuyendo á notable disminución en los nacimientos!

Resulta, pues, de este fenómeno la triste realidad, para las jóvenes señoritas, de que las probabilidades de matrimonio no son hoy las que fueron antes, y de que á medida que el tiempo avanza disminuyen sus justas esperanzas de encontrar esposo conveniente.

Por estas razones y por este convencimiento se explica la causa en que se funda la necesidad, antes no conocida, de que muchas jóvenes, desde temprana edad, dediquen su actividad y su inteligencia á procurarse una profesión ó un oficio que las permita llegar á desempeñar plazas de institutrices, de empleadas en ferrocarriles y teléfonos, y aun de adquirir conocimientos que las den capacidad para ejercer las profesiones de médicos y aun de abogados, como sucede en varios países.

La experiencia las demuestra cada día con mayores datos que los tiempos modernos son difíciles para el matrimonio; que al presente los hombres se rinden más ante un buen dote que ante la virtud y la gracia, y que aun poseyendo aquél muchas no logran marido á su gusto, y algunas no lo pueden encontrar ni bueno ni malo, al contrario de lo que ocurría hace 50 años, ¡dichosos tiempos! cuando cada señorita, en vez de dedicarse al estudio de una profesión, necesitaba todo su tiempo para meditar cuál de sus diez bellos pretendientes merecería la preferencia. Hay que resignarse y aceptar los tiempos tales como son.

Con objeto de facilitar á las solteras un cálculo de probabilidades que las conviene tener presente, vamos á dar á continuación los datos que las estadísticas oficiales arrojan, relativos á los enlaces que se verifican entre solteras ó viudas, en diversas edades, empezando por la dichosa de 15 y terminando con la infortunada de 65.

Entre 15 y 20 años.—No es ciertamente entre 15 y 20 años, dichosa primavera de la vida, cuando las mujeres, en posesión de sus mayores encantos, encuentran con mayor frecuencia un marido. ¡Quién lo creería!

Entre un total de 100 matrimonios, 18 solamente se realizan con mujeres de 15 á 20 años.

Entre 20 y 25.—Durante estos 5 años es cuando la mujer suele llegar á su completo desarrollo y esplendidez, y ni aun con estas favorables condiciones logra alcanzar la estadística mayor cifra que la de 48 favorecidas entre 100.

Dícese en España que las que pasan de esta edad sin encontrar marido tienen grandes probabilidades de formar en el regimiento de las solteronas, destinadas á vestir imágenes, y, sin embargo, de los 25 á los 30 suelen realizarse matrimonios en proporción de 23 por 100.

De 30 á 40.—Esta es la edad en que comienza la decadencia de la mujer, como se nota por los siguientes datos: de 30 á 35, se verifican 12 matrimonios por 100; de 35 á 40, 6 por 100; de 40 á 45, 5 por 100; de 45 á 50, 3 por 100, y de 50 á 65, 1 por 100.

La competencia de las viudas.

A las dificultades con que las jóvenes luchan para lograr el deseado matrimonio tienen que agregar la concurrencia que las viudas les hacen, que no deja de ser temible.

En casi todas las edades las viudas logran encontrar marido en igual proporción ó aun mayor que las solteras: de 15 á 20 años, una viuda por cada 22 logra encontrar segundo marido, mientras que una soltera por cada 73 lo consigue; de 20 á 25 primaveras, una viuda por cada 8 vuelve á tomar estado, mientras que una soltera de la misma edad arriba al himeneo por cada 15; de 25 á 35, una por cada 10 viudas vuelve á celebrar ceremonia nupcial; de 35 á 40, una por cada 25; de 45 á 55, una por cada 78, y de 50 á 65, una por cada 224.

De cada 1.000 uniones matrimoniales, 858 son entre celibatarios; 70, entre solteras y viudos; 35, entre célibes y viudas, y 41, entre viudos y viudas.

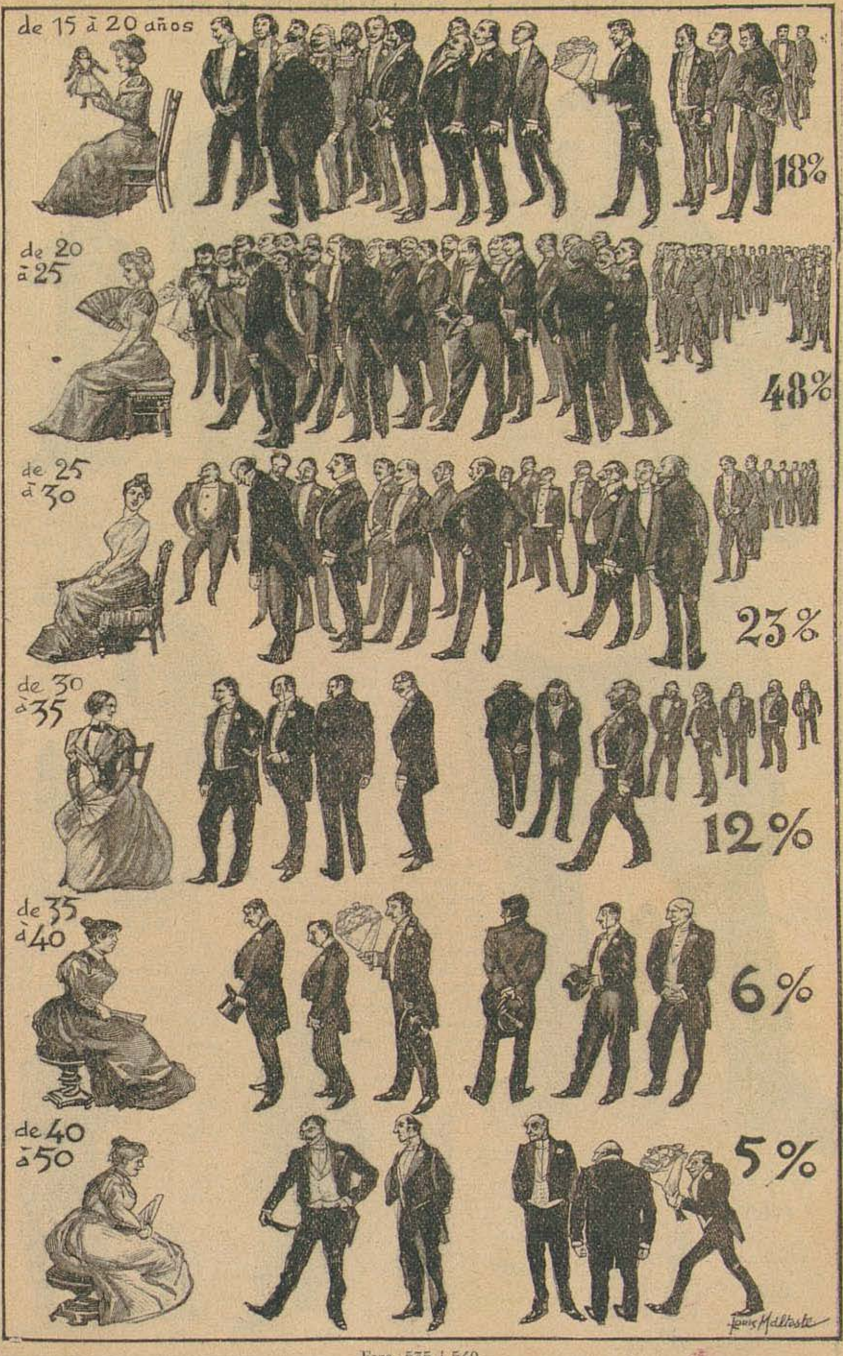
Los viudos.—En suma, comparando un número igual de célibes y viudos, es en los últimos entre los que las señoritas, deseosas de matrimonio, tienen mayores probabilidades de «pescar» un marido; pero como los viudos son infinitamente menos que los solteros, que no han gustado los goces del matrimonio, las aspirantes harán bien en no aguardar á que con esperanza de mayor facilidad para prenderle se las presente un viudo.

Aconsejamos á nuestras lectoras, puesto que tantas de ellas, según las estadísticas demostradas anteriormente, han de permanecer solteras por falta de pretendientes, no manifiesten gran preferencia entre solteros ó viudos para cambiar con ellos el anillo de los desposorios.

Conviene, por último, para terminar este artículo, cuyos datos estadísticos han de entristecer á nuestras lectoras, que éstas tengan presente que serían medios poderosos para combatir el retraimiento que los hombres sienten hoy hacia el dulce yugo volver á la antigua sencillez de costumbres, deshabituarse de la afición al excesivo lujo y renunciar á la vanidad, que tan costosa hace la vida matrimonial.

Con estas reformas volvería el matrimonio á ser legítima esperanza de muchas honradas jóvenes que hoy encuentran grandes dificultades para realizarlo.

Antes que te cases mira lo que haces.



Figs. 535 á 540.
De buena mano buen dado.

MOVIMIENTO DE LA POBLACIÓN DE EUROPA

Por regla general ocurren más nacimientos que defunciones en todos los países del globo, debido á lo cual unos más de prisa, otros más despacio, todos van con el tiempo aumentando en población.

Los grabados adjuntos nos dan la medida de la rapidez con que varios estados europeos han crecido durante un siglo. Ese coloso de melena lacia, cuya figura llena media página, es la Rusia de nuestros días, cuyas inmensas llanuras ocupan también la mitad de la superficie de Europa. En ciento ocho años el Imperio moscovita ha pasado de 25 á 125 millones de habitantes, aumento sorprendente de 400 por 100. Mas téngase en cuenta que este aumento no es debido todo al exceso de los nacimientos sobre las defunciones; parte no pequeña de él reconoce por causa la anexión de territorios.

Después de Rusia, la nación que ha crecido más de prisa, durante el siglo que acaba, es Inglaterra. De 12 millones de habitantes que tenía en 1789 pasa á tener 39 en 1897, lo que representa un aumento de 225 por 100. Vienen detrás Austria, con aumento equivalente á 140 por 100; Alemania, á 86; España, á 75, Francia, á 46. España, objeto para la mayoría de nuestros lectores de atención preferente, ocupa, como vemos en esta serie, lugar poco ventajoso.



RUSIA
1789
25 millones de habitantes.
1897
125 millones de habitantes.



ALEMANIA
1789
28 millones de habitantes.
1897
52 millones de habitantes.



AUSTRIA
1789
18 millones de habitantes.
1897
43 millones de habitantes.



ESPAÑA
1789
10,5 millones de habitantes.
1897
18,1 millones de habitantes.



FRANCIA
1789
26 millones de habitantes.
1897
38,3 millones de habitantes.

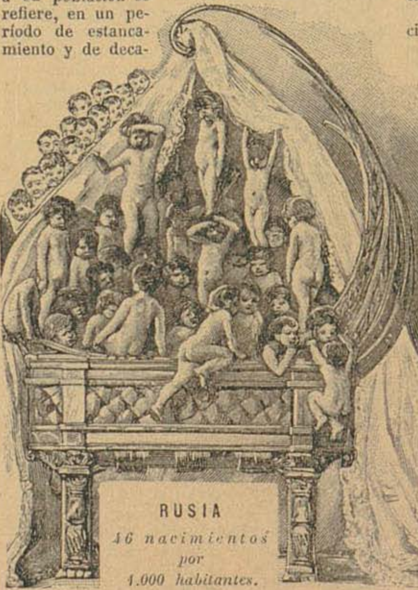


INGLATERRA
1789
12 millones de habitantes.
1897
38 millones de habitantes.

FIGS. 541 Á 552.

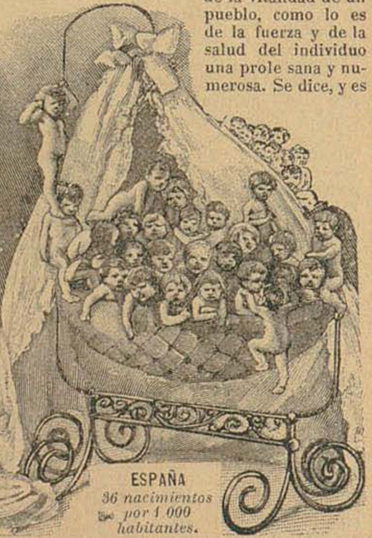
El niño duerme al peso y el viejo al seso.

joso, pues descartando á Francia, que por no se sabe qué fatales circunstancias se halla por lo que á su población se refiere, en un período de estancamiento y de deca-



dencia que con razón preocupa á sus pensadores, queda nuestra nación ocupando el último puesto. Debe, sin embargo, decirse en justicia, que así como en Rusia la anexión de Polonia, Finlandia y otros territorios contribuyó al extraordinario aumento con que su población aparece, en España las guerras y la agitación interior que puede decirse han constituído su estado normal durante todo el siglo, han sido causa, más que en otra nación alguna, á impedir su crecimiento. Sin estas que pudiéramos llamar causas perturbadoras externas, y otras que más adelante se verán, el aumento de su población hubiera sido mucho mayor, pues como también se verá, el tanto por ciento de su natalidad es elevado.

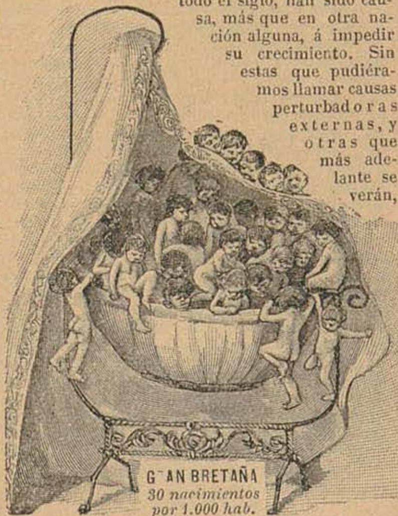
Nacimientos y defunciones.—Un coeficiente de natalidad elevado es el principal signo de la vitalidad de un pueblo, como lo es de la fuerza y de la salud del individuo una prole sana y numerosa. Se dice, y es



cierto, que los niños son la alegría de las casas; son también la alegría y la esperanza de las naciones y su mayor riqueza.

Ved representada gráficamente en estas cuatro cunas la vitalidad de varios pueblos. A la cabeza figura también Rusia, con 46 nacimientos anua es por cada 1.000 de sus habitantes, que explican el rápido acrecentamiento de la población de este Imperio. Viene después España con 36, luego la Gran Bretaña con 30 y la última Francia con solo 24, poco más de la mitad que en Rusia.

Mas no basta que una nación tenga elevado coeficiente de natalidad, con tener





Figs. 553 á 556.

Los niños de pequeños, que no hay castigo después para ellos.

esto mucha importancia. Del propio modo que en una casa de comercio no es suficiente para saber si prospera conocer la cifra de sus ingresos, ni que ésta sea muy elevada, sino que es indispensable averiguar el exceso de éstos sobre los gastos, así para la prosperidad de la población de un país lo importante está, más que en las cifras absolutas de su natalidad y de su mortalidad, en el exceso de la primera sobre la segunda.

Tampoco debe circunscribirse á períodos cortos el estudio comparativo del movimiento de la población si se quieren averiguar las leyes generales á que dicho movimiento obedece en cada nación. Una guerra, una epidemia, introducen una perturbación grande en los coeficientes del año en que ocurrieron; la perturbación será menor si el período que se considera es de diez años, y casi nula si abarca veinticinco ó cincuenta. Hechas estas indicaciones, véanse los nacimientos y las defunciones ocurridos en diez y siete naciones de Europa durante el septenio de 1886 á 1892.

Por 1.000 habitantes.	Nacimientos.	Defunciones.	Exceso de natalidad
Rusia	46	33	13
Hungría	44	33	11
Rumanía	42	30	12
Austria	39	29	10
Italia	38	28	10
Alemania	38	26	12
España	36	31	5
Portugal	36	25	11
Finlandia	35	22	13
Holanda	35	22	13
Bélgica	32	23	9
Dinamarca	32	20	12
Noruega	31	17	14
Gran Bretaña	30	19	11
Suecia	29	17	12
Suiza	29	21	8
Francia	24	23	1

En la primera columna de este cuadro España ocupa buen lugar; solo seis naciones tienen mayor coeficiente de natalidad que ella. ¿Cómo entonces, dirán muchos de nuestros lectores, el acrecentamiento de su población no es más rápido? ¡Ah! fijad la vista en la segunda columna; ved el lugar que nuestra patria ocupa en ella. Mientras en Suecia y Noruega, países de clima inhospitalario, solo fallecen anualmente 17 habitantes de cada 1.000; mientras en la nebulosa Albión mueren sólo 19, 20 en Dinamarca y 21 en Suiza, en la fértil y risueña España, de dulce y agradable clima, mueren **31**, 14 más que en Suecia y Noruega, 12 más que en Inglaterra, 11 más que en Dinamarca. Solo en Rusia y en Hungría es la mortalidad mayor que en nuestro país, y esto por lo elevado de su natalidad, pues es sabido que la infancia aporta á las defunciones un gran contingente.

En la última columna del cuadro se funden los dos anteriores. Es á manera de un balance de fin de año en que la entrada fueran los nacimientos y la salida las defunciones (¿qué otra comparación mejor?), y en el cual solo queda el beneficio, que es el exceso de los primeros sobre las segundas.

Estos números nos dicen que cada 1.000 habitantes de los que había en Noruega al principiar cualquiera de los años del período que hemos considerado se convirtieron al finalizar el mismo año en 1.014; 1.000 de Finlandia, Rusia ó los Países Bajos en 1.013, etc.; 1.000 de España en 1.005, y 1.000 de Francia en 1.001.

Siguiendo estas naciones la misma marcha que durante el septenio de 1886-92, tardarán en duplicar su actual población:

Noruega, Rusia, Finlandia y los Países Bajos	53 años.
Alemania y Dinamarca	56 —
Suecia	59 —
Rumanía	61 —
Gran Bretaña y Portugal	62 —
Hungría	65 —
Italia	67 —
Austria	72 —
Bélgica	75 —
Suiza	94 —
España	144 —
Francia	693 —

No hemos de terminar este ligero estudio sin hacer constar que de la comparación de los datos relativos á diferentes épocas se desprende que la proporción de los nacimientos disminuye, lenta pero seguramente, en la mayoría de las naciones, como puede verse en el cuadro siguiente:

NACIONES	Nacimientos 1865-85.	Nacimientos 1896.	Disminución.
Gran Bretaña	35,1	29,4	5,7
Suiza	30,2	28,2	4,0
Rusia	49,4	45.9	3,5
Finlandia	35,5	33,3	2,2
Francia	25,4	23,5	1,9
Suecia	30,2	28,0	1,8
Países Bajos	35,9	34.5	1,4
Bélgica	31,5	30,3	1,2
Hungría	43,0	42,2	0,8
España	36,6	35,9	0,7
Noruega	30,8	30,2	0,6
Dinamarca	31,3	31,2	0,1

¿Obedece esta general disminución á decadencia ó agotamiento de las razas? ¿Depende de causas económicas engendradas por una organización social defectuosa? ¿ó es acaso ley natural de las poblaciones humanas el que á medida que su densidad aumenta sufran en su reproductividad una disminución de intensidad providencial? En nuestra humilde opinión, en la segunda y tercera hipótesis pudiera estar la clave del enigma, no en la primera. Ante la tercera solo es dado al hombre inclinarse, admirando la sabiduría de la Naturaleza; pero digamos también que no creemos que la población del Globo, ni siquiera la de Europa, hayan llegado al punto en que semejante ley pudiera dejar sentir sus efectos. Debemos, pues, achacar á defectos de la organización de las sociedades este prematuro descenso en sus facultades de reproducción que nada justifica, pues la Tierra no sustenta, ni con mucho, la población que es susceptible de sustentar el hacinamiento de millones de seres en ciudades y habitaciones malsanas, donde carecen de oxígeno y hasta de luz; los grandes armamentos y otra porción de concausas secundarias dan por resultado este aparente, y esperamos que pasajero, decaimiento de las energías de los habitantes de Europa. Conocido el mal, á los gobiernos toca en primer término estudiar y aplicar los remedios.

I. Garrido (del Cuerpo de Estadística).

Al que le duele la muela, que se la saque.

El siglo XVIII *ha proclamado el derecho del hombre, el* XIX *proclamará el derecho de la mujer.* (VICTOR HUGO.)

Una distinguida feminista inglesa, *Miss Fawcet*, considera el llamado movimiento feminista como uno de los movimientos sociales más notables de la historia. De cierto puede estimarse como uno de los más interesantes del presente siglo. Puede decirse que poco á poco se cambia en todas las esferas de la legislación y de las costumbres sociales el criterio regulador de las relaciones humanas, atendiendo á las reclamaciones de la mujer. Este gran movimiento está sostenido por cuantos estiman llegado el instante de orientar la vida femenina por rumbos hasta ahora reservados al varón, y además ordenar las manifestaciones de la actividad humana en que la mujer interviene según normas más justas y más favorables á la condición social de la mujer.

Pero ¿qué es el feminismo?

Si quisiéramos definirlo en una fórmula prudente, diríamos con el *escritor feminista señor Bridel* que *es una doctrina de liberación y de reorganización que tiende á levantar la condición de la mujer.*

De la importancia universal que el movimiento feminista tiene puede juzgarse considerando las conquistas legislativas y de otro orden que ha logrado en los principales países del mundo.

Inglaterra.—Es la patria del feminista más ilustre, uno de los que más han contribuído al triunfo de los derechos de la mujer, el insigne autor de *La esclavitud femenina*, *Stuart-Mill*. En Inglaterra hubo feministas muy notables en el pasado siglo, v. g., *Mary Astell* (1731), y sobre todo *Mary Wollstoncraft*. En 1832, *Mary Smith* reclamaba sin éxito los derechos políticos para la mujer. *Cobden* y *Stuart-Mill* apoyaron una demanda análoga en 1867. Las mujeres han formado en Inglaterra dos grandes ligas políticas, que tienen hoy gran fuerza: la *Primerose League* (conservadora) y la *Women's liberal federation* (liberal), con más ésta de 30.000 miembros. Estas dos ligas se han distinguido muchísimo en la propaganda electoral.

En *lo político* han alcanzado mucho las mujeres inglesas. Tienen voto para las elecciones de los consejos de parroquia, de burgo y de condado, lo que suele llamarse el *voto administrativo*; además, pueden votar y ser elegidas en los *School-Boards*, consejos escolares.

La Cámara de los Comunes ha admitido el principio del sufragio femenino, de suerte que puede considerarse cuestión de tiempo la concesión del voto político á la mujer.

En la isla de Man y en Guernescy las mujeres votan para las elecciones del Parlamento de las indicadas islas.

En *lo social*, la mujer inglesa ha obtenido muchísimo. Tiene abiertas la mayoría de las profesiones sociales y administrativas. Es médica: había en 1894 44 mujeres médicas en Londres y 144 en los condados. Ejerce el comercio y desempeña no pocos destinos públicos. Se la admite en las universidades.

En *lo civil*, el feminismo inglés ha conseguido cambiar radicalmente la organización antigua de la familia: la mujer dispone libremente de sus bienes; puede pleitear y ejercer el comercio sin la autorización de su marido, puede ser tutora, etc.

Francia.—También pueden señalarse en Francia algunos antecedentes antiguos al feminismo. Cítanse escritores de los siglos XVI y XVII, como *María Lejars* y *Doyen*. Más adelante se cita á *Sieyes* y *Condorcet*. Pero cuando el movimiento feminista moderno tomó cierto vuelo fué después de 1832; recuérdanse de entonces trabajos de *Laboulaye* y de *Legouvé*. Y bajo la tercer República cabe señalar una agitación feminista, seria y de gran espíritu propagandista. *María Deraismes* ha sido una de sus más ardientes y respetables mantenedoras, con *Hubertina Auclert*, *Eugenia Potonié*, *León Richer*, *A. Dumas* hijo, etc. En Francia se han celebrado Congresos feministas en 1878, 1889, 1891, 1893 y 1896, preparándose otro para 1900. Hoy cuenta el feminismo con numerosas asociaciones muy importantes, y hasta con un grupo parlamentario; entre aquéllas es preciso citar: *La Solidaridad*, de *Mme. Potonié-Pierre*; *La Liga francesa para el derecho de las mujeres*, de *Mme. Pognon*; *La Igualdad*, de *Mme. Vincent*; *La Unión Universal de las mujeres*, de *Mme. María Chéliga*; *El feminismo cristiano*, de *Mlle. Maugeret*, etc. Además, el feminismo francés publica varias revistas, como la *Femme*, el *Journal des femmes*, y sobre todo publica un periódico diario «redactado, administrado y compuesto por mujeres», titulado *La Fronde*.

En *lo político* han logrado poco los feministas franceses. No tiene voto la mujer, pero han alcanzado ciertos triunfos en otros órdenes: gran participación de las mujeres en la enseñanza y amplios medios de cultura femenina; el derecho para la mujer casada de hacer por sí depósitos en la Caja de ahorros, salvo la oposición del marido; libre disposición de la fortuna personal; para la mujer separada, el derecho de ser testigo en los actos civiles, el sufragio activo para los tribunales de comercio y consejos de *prud-hommes*. Recientemente se ha aprobado por 312 votos contra 160 en la Cámara el proyecto de ley permitiendo á la mujer el ejercicio de la abogacía, promovido con ocasión de haber intentado inscribirse como abogado en París la señorita *Chauvin*. El feminismo francés trabaja activamente en pro de reformas conseguidas en otras partes, como la que da á la mujer casada la disposición del producto de su trabajo, el derecho de ser tutora como el hombre, etc., etc.

Alemania.—No es Alemania el país donde el feminismo ha conseguido más, á lo menos en el terreno legislativo. Es notoria la resistencia que allí han opuesto y aun oponen las Universidades á admitir en sus aulas á la mujer; poco á poco, sin embargo, la propaganda feminista se abre camino, y ya han podido celebrarse en Berlín congresos importantísimos, como el de 1896 (uno de ellos socialista), que llamaron justamente la atención pública. Hay en Alemania una razón local que empuja la opinión hacia el feminismo: el exceso de mujeres. El feminismo alemán consta hoy de tres grupos importantes: uno conservador, otro liberal y otro socialista. A la propaganda de estos grupos se deben algunas reformas en la enseñanza de la mujer. El Código civil, además, permite á la mujer ser tutora y testigo en los documentos públicos y privados.

Suiza.—En esta República tiene el movimiento feminista gran importancia. En Ginebra es donde se publica la *Revue de Morale sociale*, dedicada á defender las principales reclamaciones femeninas. La mujer es admitida en las Universidades; vota en algunos cantones. Por una ley de 7 de noviembre de 1894 se ha asegurado á la mujer la libre disposición del producto de su trabajo. Además, la mujer desempeña ciertos desti-

A la mujer casada, el marido le basta.

nos públicos. En 1892 había 869 mujeres ocupadas en el servicio de correos.

Austria.—Sin que el movimiento feminista sea aquí tan animado y general, las mujeres, merced á la propaganda de la *Federación para la paz*, han logrado ciertas conquistas locales. En algunas comarcas las mujeres tienen voto para elecciones comunales. Ciertas Universidades (por ejemplo, Viena) admiten á las mujeres en sus aulas. El Estado les ha encomendado los trabajos de estadística general.

Bélgica.—El Congreso feminista de 1897 se ha celebrado en Bruselas.

Suecia y Noruega.—Algunos conceptúan este país como aquel en donde el feminismo ha conseguido más. Ibsen ha hecho mucho por la propaganda feminista allí con el rey Oscar II, que es á lo que parece feminista convencido. Las mujeres, en Suecia, han logrado bastante: 1.º, en la enseñanza; *Sofía Kowalewska* fué profesora en Stockolmo; 2.º, en las profesiones y empleos; algunas mujeres han podido ejercer la abogacía defendiendo á sus maridos; 3.º, en la condición moral, que se ha elevado muchísimo; 4.º, en el terreno político, pues goza la mujer del voto administrativo. En Noruega, la mujer vota para ciertos asuntos locales, estimándose que á su actitud enérgica se debe la disminución del alcoholismo.

Italia.—No hay un verdadero movimiento feminista, pero se cuentan allí distinguidas feministas, como las señoritas *Mariani*, *Schuffer* y otras. La mujer en Italia puede ser tutora, administrar sus bienes, ejercer muchas profesiones y empleos y asistir á las Universidades. Las obreras figuran en un 47 por 100.

Rusia.—Las mujeres tienen gran importancia social y gozan de gran influjo en Rusia, especialmente en Finlandia. Casadas, conservan sus bienes; en algunos municipios, la administración está á cargo de las mujeres. El número de rusas notables es grande. La enseñanza de la mujer rusa es amplia; pueden asistir á las Universidades.

América. — *Estados Unidos.* — El movimiento feminista norteamericano es quizá el más formidable, mejor dirigido y que más éxito ha logrado en el mundo. Cuenta allí con una simpatía universal. Hoy, su principal preocupación es quizá obtener el voto político; hay un verdadero movimiento sufragista, dirigido por la *National American Women Suffrage Association*, y ya ha conseguido algo en este punto. Las mujeres tienen voto municipal en Kansas, Wyoming, Montana, Mississipi y Luisiana, y el voto político en Wyoming, Colorado, Utah é Idaho; en estos Estados, las mujeres son *elegibles* para los cargos políticos, la presidencia inclusive. Por otra parte, las mujeres han conseguido mucho en la condición civil y han logrado muchísimo en la condición social, que supone el libre ejercicio de la mayoría de las profesiones. Había en 1891 14.192 empleadas. En algunos cultos, la mujer puede ser ministra. Pero donde más ha conseguido la mujer americana es en la enseñanza. La enseñanza femenina no es inferior á la masculina; en muchos


Lady Averdeen.


Mme. Augspurg.


Mme Bauer


Mme. Bentzon.


Mme. Cheliga.


Mme. Deraisme.


Mme. de Marsy.


Mme. Pognon.


Mme. Popelin.


Mme. Schirmacher.


Mme. Schmahl.


Mlle. de Ste-Croix.


Mme. de Suttner.


Mme. Vincent.


Mme. Weber.

Figs. 557 á 571.

La mujer del ciego ¿para quién se afeita?

Estados y establecimientos de enseñanza rige el principio de la coeducación, es decir, la educación por igual y en los mismos locales de hombres y mujeres. Se calcula en 900 el número de profesoras de Colegios y Universidades.

La mujer ejerce la abogacía en *Chile*, y se la emplea en ciertos puestos administrativos en *Chile*, *Colombia* y *Brasil*.

Australia.—Es este el país, después de los Estados Unidos, donde el feminismo ha conseguido más. Desde 1893 tienen voto político las mujeres en Nueva Zelanda, desde 1894 los tienen en la Australia del Sur y desde 1896 en Victoria. En Nueva Zelanda, la administración reserva á las mujeres los empleos subalternos de los departamentos ministeriales.

También se señalan tendencias emancipadoras de carácter feminista en *China* y el *Japón*.

Feminismo en España.

No puede hablarse, en rigor, de un verdadero movimiento feminista entre nosotros, si por tal se entiende la existencia de una gran corriente de opinión entre los gentes pensadoras y hasta en el público en general, enderezada á solicitar de los poderes constituídos reformas en la condición de la mujer, y á determinar cambios radicales en las costumbres respecto de las manifestaciones profesionales femeninas. Pero si no hay movimiento feminista propiamente dicho, las cuestiones del feminismo interesan bastante á no pocos escritores, pudiendo además señalarse manifestaciones que revelan el influjo del feminismo, tanto en la vida social en general como en las mismas leyes. En España, la causa de la mujer ha tenido y tiene muy preclaros representantes de uno y otro sexo; v. g., doña *Concepción Arenal*, escritora insigne, socióloga, penalista, autora celebradísima de libros qne se han traducido á muchos idiomas; la conocidísima é ilustre escritora doña *Emilia Pardo Bazán*, literata, novelista, mantenedora elocuente de la regeneración educativa de la mujer; doña *Berta Wilhelmi*, organizadora de las Colonias escolares de Granada y defensora de la aptitud de la mujer para todas las profesiones en el Congreso pedagógico de 1892; doña *Concepción Saiz de Otero*, profesora de la Normal Central y escritora correcta y muy enterada del movimiento feminista; doña *Isabel Sama*, directora del Instituto ó *Asilo Sotés*; doña *María Carbonell*, escritora, que poco ha daba una importante conferencia en el Ateneo valenciano; doña *María Goyri*, doctora en Filosofía y letras y cronista del feminismo en la *Revista popular*; la doctora *Alexandre*, etc., etcétera. Y en el sexo que llamamos fuerte pueden citarse entre los que han tratado el problema feminista, manteniendo conclusiones favorables ó no á la mujer, los señores Giner, Torres Campos (don Rafael y D. Manuel), Alas, Rodríguez Solís, Sama, Pulido, Sardá, González Serrano, Altamira, Sela, Zuloaga, Canales, Buylla, Núñez, Busto, Gómez Baquero, Jiménez, Uña, Labra y algún otro que no recordamos.



D.ª Concepción Arenal.

Como manifestaciones de carácter social ó colectivo, que nos dan el interés que la elevación de la mujer despierta, pueden citarse primeramente los Congresos pedagógicos de 1882 y 1892, en los que se ha orientado muy especialmente la educación de las mujeres, revelándose tendencias feministas muy acentuadas en algunas de sus conclusiones, y luego las instituciones fundadas en diversos puntos de España, como en Madrid, *La Institución para la enseñanza de la mujer*, la *Institución libre de enseñanza* (mixta), la *Escuela Normal Central*; en Valencia, Barcelona, Granada, San Sebastián, etc.; el Congreso de mujeres españolas para adherirse á las conferencias del desarme celebrado en Valencia el 17 de mayo bajo la presidencia de doña *Julia Alvarez*, etc.

En cuanto á las leyes, no puede decirse que el feminismo haya logrado mucho, pero sí ha conseguido algo. Por de pronto, nuestra constitución política tiene una base fundamental feminista, antiquísima sin duda, en el principio contrario á la *ley sálica*, que rige la sucesión al trono, y el cual hace que resulte bien de manifiesto una contradicción muy importante, pues aquí, la mujer, que pueda ser reina y regente del reino, no puede luego votar como el carbonero, el cochero ó el patán más ignorante que pueda uno imaginarse. El Código Civil está lleno de contrasentidos desde el punto de vista feminista: á veces parece inspirarse en la igualdad de los sexos mientras la mujer es soltera; pero luego, cuando la mujer se casa, cae en el extremo antifeminista más exagerado; por ejemplo, al determinar los deberes respectivos de los esposos; la mujer *debe obediencia* al marido, no puede ser tutora sino en ciertos casos, no dispone de sus bienes y *pierde* la patria potestad si viuda contrae segundas nupcias; las consecuencias del adulterio no se miden con espíritu de equidad ni de justicia.



D.ª Emilia Pardo Bazán.

En lo que la opinión de las gentes y de las leyes se ha modificado más favorablemente á la mujer es en lo relativo á la condición social, especialmente en lo referente á la educación de la mujer y en las profesiones que ésta puede desempeñar. Hoy no podríamos decir con doña Concepción Arenal que la mujer española sólo puede ser... reina y estanquera. De un lado se han difundido un tanto las escuelas de niñas, se han creado las Escuelas Normales de Maestras; la mujer puede estudiar en los Institutos de segunda enseñanza y en las Universidades, puede adquirir los títulos académicos y ejercer la medicina; la mujer ha explicado en el Ateneo Científico y Literario de Madrid, es inspectora de Escuelas, puede ser telefonista y cada día se la busca más para las profesiones del comercio, la teneduría de libros, en las fábricas de ciertas industrias, en la educación de los párbulos, para la enseñanza de la música y de la pintura...

En resumen, si en España no hay un gran movimiento feminista, no puede decirse que vivamos en este punto fuera por completo de la corriente general del feminismo, que poco á poco transforma en todos los pueblos cultos la organización social que se apoye en la manera de considerar á la mujer.

Adolfo Posada.

Figs. 572 y 573.

La mujer y la pera, la que calla es buena.

ECONOMÍA DOMÉSTICA

La alimentación.—DIVERSAS SUSTANCIAS: LA SAL, EL PAN, LA CARNE, ETC.—**Condimentos.**—**Los huevos.—Ternera, vaca, caldo.—Vaca estofada, á la moda y en gelatina.—Solomillo asado, lengua, asadura, callos, etc.**

El año pasado nos ocupamos en esta sección de la economía doméstica en sus múltiples subdivisiones; en el presente vamos á ocuparnos de la alimentación, bajo los conceptos siguientes:

1.º Ligero conocimiento de los principales elementos que contribuyen á la alimentación.

2.º Manera de emplearlos; es decir, la cocina ó condimentación.

3.º Economía aplicada á la adquisición y empleo de las primeras materias, y principalmente la parte higiénica propiamente dicha de la alimentación.

La alimentación.

En primer lugar hay que tener presente que la *alimentación* ha de ser apropiada á la edad, á la profesión del individuo y á las condiciones climatológicas del país.

Una buena madre de familia debe consagrar especial cuidado á todo lo referente á la nutrición, porque de una alimentación conveniente y apropiada depende la salud de toda la familia.

En el campo los alimentos pueden ser menos sustanciosos, porque la pureza del aire les sirve de fortificante; pero el aire viciado de las grandes poblaciones exige que en ellas las materias alimenticias sean más nutritivas.

Estas primeras materias alimenticias proceden de los tres reinos de la Naturaleza.

El reino mineral se halla representado por las sales, especialmente por la sal común ó de cocina (*cloruro de sodio*); esta sal, indispensable al organismo, no existe en cantidad suficiente en las sustancias ordinarias; es preciso, por tanto, agregarles de 20 á 25 gramos por persona y por día.

Las sustancias vegetales son numerosas y variadas; las unas, guisantes, judías, habas, lentejas, pertenecen á la categoría de las *leguminosas*, y son ricas en materias azoadas, bastante nutritivas, pero poco azucaradas, y á excepción de las lentejas, de difícil digestión.

Otras pertenecen á la familia de los cereales: trigo, cebada, centeno, avena, maíz, alforfón, etcétera, etc.

El trigo elaborado, ó sea el *pan*, es de los cereales el que más se emplea.

El pan es preferible que esté muy cocido y con mucha corteza, para que esté más disminuída la parte de agua que contiene, y recién cocido es muy indigesto, por lo que es más sano (y más económico) el pan de la víspera que el cocido en el día.

El puré de *patata* es un excelente alimento.

Las legumbres y las frutas de todas clases deben formar siempre parte de una alimentación bien ordenada.

Las frutas, empleadas con moderación, bien crudas ó cocidas, ejercen una excelente influencia sobre la salud.

Las sustancias animales consisten en la carne, pescado, leche, manteca y huevos.

La carne asada pierde, por término medio, el 19 por 100 de su peso en crudo. Hervida sólo pierde el 15 por 100, pero deja en el agua casi todas sus sales, gelatinas y sustancias animales, por lo que resulta más insípida que la asada; el caldo contiene las sales y la grasa, pero su valor alimenticio es casi nulo.

La carne á la parrilla es análoga á la asada.

La cocida al horno en su propio jugo conserva toda su fuerza alimenticia.

El pan constituye por sí solo también un alimento casi completo y suficiente á la alimentación, y lo mismo podemos decir de la leche y de los huevos muy frescos, pero no dejaría de acarrear inconvenientes el nutrirse solamente con huevos.

Nos hemos visto obligados á extendernos un poco en los principios generales de la alimentación, porque conviene poseer algunas nociones para *cocinar* con inteligencia; es necesario darse cuenta del valor nutritivo de cada sustancia, de su precio en el mercado y del tiempo que exige la confección de cada plato; si no se tratase más que de tener una *buena cocina*, sin mirar al gasto, sería cosa fácil, pero nuestra máxima debe ser: *Comer bien empleando poco dinero y poco tiempo*.

Condimentos.

Sopas de legumbres frescas.—La manteca, tan abundante en las provincias del Norte, es casi un artículo de lujo para las meridionales, donde se la reemplaza por otras materias grasas ó el aceite.

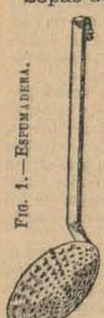


FIG. 1.—ESPUMADERA.

La cocina al aceite tiene un sabor especial, al que es difícil habituarse si no se está acostumbrado á él desde la infancia; por otra parte, es fácil reemplazar el aceite por la grasa; el primer cuidado cuando se emplea aceite, bien para frituras ó guisados, es el freirlo antes de hacer uso de él; se pondrá una regular cantidad á la lumbre en una sartén grande, para no tener que repetir á menudo esta operación, y se calentará bien, echando algunos pedazos de pan para quitarle su mal olor; el aceite así depurado se guarda en frascos ó vasijas para irlo empleando á medida que se necesite.

Es preferible servirse de mantecas ó grasas derretidas que de mantecas frescas baratas, que siempre están mezcladas con grasas inferiores.



FIG. 2. COLADOR.

Hé aquí el modo de proceder para derretir la grasa ó manteca en rama:

Cortarla en pedazos de 30 á 40 gramos; colocarlos sobre un buen fuego en una cacerola de cobre ó hierro batido y bien barnizado, ó en una vasija de barro; cuando ya la grasa derretida principia á hervir, moderar el fuego; entonces aparecerá una gran cantidad de espuma, compuesta de las partes impuras de la manteca, que debe qui-

FIGS. 574 Y 575

tarse con una espumadera ó bien dejarla que se precipite al fondo de la cacerola; los dos medios dan el mismo resultado; al cabo de una hora, poco más ó menos, el líquido, así clarificado, se torna transparente, y en el momento de apartarle del fuego, antes que tome la apariencia del aceite, si no se ha espumado, se pasa por un colador y se vierte en los tarros ó botes destinados á ello, colocando éstos en un barreño con agua; al día siguiente se cubre cada tarro ó bote de grasa líquida con un papel, y se conserva en un lugar seco y frío.

Para derretir la manteca de cerdo se principia también por cortarla en pedazos, pero en el fondo de la cacerola se pondrá una media taza de agua y unos polvos de sal; antes que la grasa esté completamente líquida se toma con una cuchara y se va echando en los tarros destinados á ello; la que se derrita últimamente se pone en un tarro aparte y se emplea la primera, pues es la menos blanca y purificada; se cubren los tarros, y al otro día se guardan en sitio fresco.

La grasa de vaca (la que envuelve los riñones es la mejor) se arregla como la manteca, dejando derretir todos los pedazos antes de retirarla del fuego. El líquido debe pasarse por un colador cubierto de tela ó muselina.



Fig. 3.
Colador con muselina.

La grasa de buey, la más barata de todas, es excelente para las frituras. Una mujer económica debe mezclar en todos los condimentos algo de esta grasa.

Nuestra pretensión no es escribir un libro de cocina, sino solamente poner á la vista de las madres de familia algunos procedimientos que deben utilizar. Por ejemplo, el modo de condimentar una buena sopa de legumbres.

Poner primeramente agua á hervir; cuando ya hierve, agregar una cucharada de grasa de cerdo y otra de vaca; dejarlas hervir ocho ó diez minutos; después echar en este caldo legumbres cortadas en pequeños pedazos, ó bien patatas, no muy grandes, cortadas por la mitad; añadir sal y dejar cocer todo á fuego lento durante dos horas ó más; al cabo de ese tiempo aplastar comprimiendo las patatas, que forman así un puré claro al rededor de las legumbres; cortar unos pedazos de pan y colocarlos en la sopera, y verter en ella el contenido de la cacerola para hacerla más sabrosa; en el momento de verter la sopa añadir un poco de manteca fresca.

Se pueden variar las legumbres, empleando indistintamente las habichuelas, peras, coles, nabos, guisantes verdes, zanahorias, y siempre mayor ó menor cantidad de patatas; se puede también mezclar todas ó muchas legumbres, ó sea juliana. La sopa de coles necesita un poco más de grasa; debe ponérsele, pues, algo de tocino.

Un alimento excelente para los niños es la *panada*, pero es preciso saberla hacer; he aquí la receta:

Colóquese sobre el fuego una cacerola con agua fría y pedazos de pan, rallado mejor, pero al menos cortado en lonjitas delgadas, nunca desmenuzado con los dedos.

Dejadle cocer á fuego lento hasta que el pan quede reducido á un puré (ó papilla) claro; entonces se le agrega la sal conveniente y manteca de vaca fresca; en lugar de manteca puede también ponerse leche, y se retira la *panada* así que la leche hierva.

Todas las sopas que hemos enumerado anteriormente pueden ser recalentadas, por lo que de una vez puede hacerse para dos comidas; sólo el pan debe ser colocado de nuevo cada vez que se haya de utilizar.

Para el desayuno pueden prepararse sopas de leche, de arroz con leche, de pastas italianas, de harinas, sémolas, etc., y resulta más económico que el chocolate, el té ó el café con leche.

Sopas con legumbres secas, con harinas y de pastas.—La sopa de arroz, además de ser muy económica, es de fácil digestión y se prepara en breves momentos; he aquí la receta:

Fig. 4.—Cacerola.



Colóquese en una cazuela ó cacerola de porcelana medio litro de agua y otro medio de leche; echar en este líquido, en frío (condición importante), tres puñados de arroz bien limpio, y todo junto se coloca sobre un fuego muy vivo. Cuando comienza la ebullición se remueve con una cuchara, y después se deja cocer todo á fuego lento por tres cuartos de hora; durante la cocción se le sala convenientemente.

Para las sopas de pasta se procede de diversa manera; conviene poner sobre el fuego solamente el líquido (mitad leche y mitad agua); cuando hierve se echan en forma de lluvia (con la mano izquierda) las pastas ó fideos, mientras se van removiendo con una cuchara.

Se dejan cocer los fideos y la pasta de Génova durante un cuarto de hora, la remolacha diez minutos y cinco las harinas y tapiocas.

La verdadera tapioca, que es harina de casabe, resulta un alimento algo caro; pero no se debe vacilar en emplearle para los niños endebles, los ancianos y los convalecientes.

He aquí la manera de hacer la sopa ó gachas, con base de harina ó fécula:

Se deslíe en una taza, con un poco de agua fría ó de leche, una cucharada de fécula por cada persona; cuando la pasta está bien trabada se le agrega un poco de líquido hirviendo, del que debe haber al fuego en una cacerola, y después se echa el contenido de la taza sobre aquélla; todo se remueve suavemente con una cuchara, girándola siempre en una misma dirección; cinco minutos son suficientes para terminar por completo la cocción. Todas estas sopas deben estar bien trabadas y finas, sin granillos ni gurullos, para lo que es preciso no dejarlas de mover continuamente mientras dura la cocción.

Estas sopas se pueden hacer también con agua y manteca fresca ó con caldo de ternera, vaca, etcétera, ó con tocino ó grasa de cerdo, y aun con grasa de vaca.

Se procederá lo mismo que con la leche, es decir, echando las pastas en el líquido en ebullición.

Es necesario en todo caso, y lo mismo para las sopas de legumbres frescas, que el caldo hierva por sí solo antes de agregarle la pasta ó sopa.

El arroz bueno debe ser transparente, blanco, de grano alargado; cuando los granos están estriados, partidos y rodeados de polvillo, se puede afirmar que es del fondo del saco y que está apolillado.

Las pastas italianas deben ser ligeramente ama-

rillentas y de superficie fina; las que presentan rugosidades proceden de harinas inferiores.

Las lentejas constituyen un alimento excelente y hacen un buen potaje; basta para obtenerlo ponerlas á remojo dos ó tres horas en agua fría, y después cocerlas durante otras dos horas si se quiere obtener un buen puré; para lo cual deben luego colarse, ó solamente cocerlas durante una hora si se las quiere comer enteras, ó sea potaje; la grasa debe cocer al propio tiempo que las lentejas.

Algunos cuscurros de pan blanco ó de centeno resultan muy agradables con las lentejas.

Hemos dejado para lo último las sopas de habichuelas, guisantes, habas, almortas y otras legumbres; deben todas ellas tenerse á remojo durante algunas horas, y después cocerlas lentamente, sea en agua, á la que se agregará leche, ó caldo de carnes ó grasas preparado anteriormente.

Cuando las habichuelas están cocidas pueden tamizarse; mezcladas con patatas dan buen resultado.

Cuando se cuecen habichuelas debe ponerse mayor cantidad de la necesaria, de las que se retirará parte cuando estén cocidas, y pueden emplearse para aderezarlas en ensalada ó para otro potaje al día siguiente, con lo cual se ahorra tiempo y lumbre, pues ya están cocidas.

Todas estas clases de granos, para ser buenos, deben ser del año, pues los de una cosecha para otra endurecen mucho y son pesados para cocer.

Los huevos.

Una buena ama de casa debe proveerse de gran cantidad de huevos cuando están baratos y conservarlos para el invierno, lo que se consigue fácilmente por varios sistemas, entre los que citaremos el cubrirlos con una ligera capa de grasa ó sumergirlos en leche de cal, ó envolverlos entre ceniza, aserrín ó salvado: en nuestro entender este último sistema es el mejor, y el mismo salvado puede servir para varios años.

La caja en que se guarden los huevos envueltos entre el aserrín, ceniza ó salvado debe conservarse en un sitio fresco y seco, con preferencia al Norte, y por supuesto evitar, sobre todo, que la dé el sol.

Cuando se compran huevos hay que asegurarse bien si son frescos, examinándolos al través de la luz para ver si están transparentes.

Regla general —Está malo el huevo cuando al romperle se observa que la clara y la yema aparecen mezcladas, cuando la clara está completamente líquida ó todo él tiene un color verdoso, ó bien si despide mal olor.

He aquí ahora las principales maneras de utilizar los huevos:

En primer lugar, los **huevos pasados por agua.**

Primer procedimiento.—Echar los huevos (sin romperlos) en agua hirviendo y sacar la cacerola del fuego, dejando los huevos en el agua cuatro ó cinco minutos.

Segundo procedimiento.—Poner los huevos en agua fría al fuego, y cuando el agua hierve retirarlos para servirlos.

Este sistema no es conveniente para una gran cantidad de huevos.

Huevos duros.—Consiste sencillamente en dejarlos cocer en agua hirviendo durante doce ó quince minutos; también se endurecen envolviéndolos por largo rato en el rescoldo, bien caliente, del hogar.

Huevos al plato.—Se casca el huevo y se le echa en un plato que contenga manteca bien caliente; se puede emplear manteca ó grasa derretida, ó bien ambas, y no poner más que un poco de manteca de vaca.



Fig. 5.—Huevos al plato.

Para los **huevos fritos** se hace calentar en una cacerola bastante aceite, y una vez bien frito se echan los huevos, que se habrán cascado en una taza, cuidando mucho, al freírlos, de cubrirlos bien con el aceite hasta que se les forme una telita blanca. Se sacan y se escurren bien antes de servirlos.

Huevos hervidos.—Poner en una cacerola un poco de manteca fresca, y antes de que se derrita por completo se echan en ella dos huevos, después de haberlos cascado en una taza y mezclado con un poco de leche ó agua.

Como la manteca no está hirviendo, los huevos se cuecen lentamente y quedan tiernos y cremosos; es preciso removerlos durante la cocción para que no se peguen, bastando cinco ó seis minutos y á fuego lento.

Tortilla.—Poner en una sartén dos terceras partes de manteca y una de grasa blanca; mientras se calienta, cascar los huevos en una vasija

Fig. 6.—Sartén.



cualquiera y batirlos bien; cuando la grasa esté muy caliente echar en ella los huevos batidos, pero no desde muy alto; al cabo de dos ó tres minutos los huevos principian á cuajarse: entonces es preciso *volver* la sartén y después hacer saltar la tortilla cuatro ó cinco veces, haciéndola voltear rápidamente.

Se la debe hacer voltear fuera del fuego para que la tortilla quede tierna y jugosa, y no se la debe salar hasta lo último, porque si no se aguan los huevos; para dar á la tortilla una ligera consistencia debe, antes de batirla, mezclársele una cucharada de crema ó simplemente un poco de harina bien desleída en agua.



Fig. 7.—Baño de maría.

La mayor parte de las legumbres pueden utilizarse en tortilla: las patatas (bien en puré ó salteadas), las setas y toda legumbre de *lujo*, como los espárragos.

El tocino, el jamón cortado en pedacitos, el queso rallado, cuscurros de pan fritos en manteca, alcaparras, habas, etc., mil cosas, en fin, son utilísimas para la tortilla.

Flan.—Para hacer el flan se baten dos ó tres huevos en medio litro de leche caliente azucarada y aromatizada; se pone en el molde al calor

Figs. 578 á 580.

del horno, poco cargado de fuego, ó bien al baño maría, esto es, colocando el molde en una cacerola con agua, y se deja hervir una media hora.



Fig. 8.
Huevos á la nieve.

Huevos á la nieve. —Se pone á cocer leche azucarada y perfumada con limón, vainilla, etcétera, según el gusto; se baten las claras, y cuando están bien blancas se echan á cucharadas en la leche que está cociendo; después se baten las yemas, primero con un poco de leche fría y después con algunas cucharadas de leche caliente. Entonces se retira la cacerola del fuego y se echan en ella las yemas, removiéndolas con una cuchara; se vuelve á colocar por unos momentos la cacerola al fuego para hacerlo espesar, pero cuidando mucho de no dejarlo cocer demasiado, pues se echarían á perder los huevos.

Cuando la crema está bien trabada se pasa por un tamiz, se vuelve á pasar de nuevo y, finalmente, se echa esta crema sobre las claras, ya cocidas anteriormente.

Ternera, vaca, caldo.

Después de haber estudiado los alimentos suministrados por los cereales, la leche y los huevos, debemos hacer mención de los que proceden de la carne de los animales. Pero antes de hablar de la carne propiamente dicha vamos á examinar rápidamente las diversas partes de los animales más útiles para la alimentación, y que algunas de ellas son verdaderamente económicas.

El *hígado* es un alimento casi completo, pero de una digestión difícil y pesada; el hígado de ternera y el de cerdo son mejores que el de vaca y el de carnero; sin embargo, como estos últimos son más baratos, pueden usarse con una salsa digestiva.

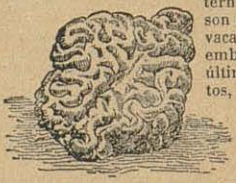


Fig. 9.—Seso de carnero.

Los *sesos* son un alimento ligero, pero tónico, de fácil digestión y muy indicado para los enfermos convalecientes. La *asadura*, los *intestinos*, *patas*, etc. (vulgarmente callos), se venden á muy bajo precio y constituyen un alimento pesado, de dificilísima digestión.

Entre las carnes propiamente llamadas así figura en primera línea la ternera, y sigue la vaca; la de carnero no suele ser aceptable para todos.

La edad de los animales ejerce gran influencia sobre la calidad de la carne, que es dura, hebrosa y se encoge mucho en la cocción si procede de animal ya viejo.

La calidad de la carne se conoce fácilmente; la buena es compacta, densa, de un rojo vivo con jaspeado de grasa blanca; el color de esta parte grasosa denuncia la edad del animal: si éste era viejo, la grasa es amarillenta, y si el animal era joven, la grasa es muy blanca, con un ligero tinte rosáceo.

Lo mismo en la ternera y vaca que en todos los animales cuadrúpedos la carne más fina se encuentra próxima á la columna vertebral, y se llama *solomillo*; pero esta parte de carne, si bien es tierna y delicada, resulta muy cara, no sólo por su precio, sino á causa de los desperdicios (grasas, piel, nervios) que es menester quitarle antes de emplearla. Al solomillo sigue el *lomo*, que se divide en lomo alto y lomo bajo, que ya no son tan caros como aquél.



Fig. 10.—Lomo.

La *cadera*, *tapa*, *babilla* y *costillas* son bocados de primera; las *espaldillas*, *pecho* y *aguja* son más inferiores; pero estas nomenclaturas varían hasta lo infinito en cada comarca, y lo esencial es conocer los *pedazos*. El **solomillo** y el lomo bajo se preparan muy bien en lonjas sobre las parrillas. La tapa se emplea para vaca á la moda; las costillas y espaldillas, para el puchero; para este último puede servir también el pecho, aguja, espaldilla y pescuezo. Se cree generalmente que el *cocido* es sumamente fácil, y que basta colocar un pedazo de carne en el agua para, al cabo de algunas horas, tener un buen caldo. Es un error; el cocido exige, por el contrario, un sinnúmero de atenciones y cuidados:



Fig. 11.
Marmita esmaltada.

1.° La marmita para el cocido ha de ser ó un puchero de barro ó de metal blanco charolado (porcelana), si bien el primero tiene los inconvenientes de saltar al contacto del fuego y de comunicar al cabo de algún tiempo al caldo cierto sabor á rancio.

2.° Para un cocido ordinario (para cuatro personas), lo más unos tres cuartos de kilo de carne y otro cuarto de kilo de hueso por dos litros de agua.

3.° Deben colocarse los huesos en el agua y se espuma bien.

4.° Cuando está bien espumado se le echa la carne y la sal y se espuma de nuevo; entonces se agregan los gabanzos y el tocino; cuando ya van estando tiernos los garbanzos se agrega el chorizo, morcilla, jamón, etc., y poco antes de poder servirse se le junta la verdura, que conviene siempre cocerla aparte; la verdura puede ser de todas clases, judías verdes ó secas, cardillos, zanahorias, patatas, etc., según el gusto.

5.° Cuando ya está á punto se le quita el caldo, en donde se cuece la sopa, dejando el cocido mientras tanto cerca de la lumbre para que no se enfríe, y con un poco de caldo para que no se pegue ó queme.



Fig. 12.—Marmita con la tapa apartada.

6.° Si no se pone chorizo debe echarse unas hebritas de azafrán para que le dé color.

7.° El cocido no ha de dejar de hervir, pero siempre á fuego igual y no muy fuerte.

La sopa de pan es de lo más elemental; basta cortar el pan, echarlo en una sopera y dejar caer encima el caldo; esta es sopa calada; también se la puede cocer con el caldo, pero poco tiempo, porque el pan embebería todo el caldo.

Figs. 581 á 585.

Quien come la carne que roa el hues

Ya hemos indicado el modo de proceder con las demás sopas en agua, grasa y leche; no hay, pues, más que seguir igual procedimiento con las que se hagan con caldo del cocido.

En los países en que está muy cara la carne de vaca y ternera hacen del mismo modo el cocido con carne de carnero, pero le da un gusto demasiado seboso.

Vaca estofada, á la moda y en gelatina.

Son tres maneras de preparar las partes más económicas de la vaca.

Para la **vaca estofada**, en lugar de carne fresca del día conviene que sea del anterior (por supuesto en buen estado), y después de deshuesarla y despojarla de la piel se la rocía en todos sentidos con aceite común. Si la carne es tierna se hace antes derretir en una marmita de hierro ó barro un buen pedazo de manteca de cerdo ó de tocino, ó bien la grasa que haya quedado del asado ó cualquier otro condimento; cuando la grasa esté bien caliente se echa la carne, que al contacto del calor tomará rápidamente un color dorado; esta es la parte más importante de la operación, pues es necesario evitar el dejarla tostar demasiado, pues esto la daría un sabor amargo; para evitar este inconveniente se echa de cuando en cuando sobre la carne una cucharada de agua caliente, que atenúa la acción demasiado corrosiva de la grasa hirviendo.

Cuando se ha conseguido el color dorado, se agregan algunas cucharadas de agua y pedacitos de zanahoria, se disminuye el fuego, se cubre la marmita herméticamente y se deja cocer con lentitud la carne en su jugo; para un pedazo de tres, cuatro ó cinco libras es menester tres ó cuatro horas de cocción.

No debe salarse hasta la mitad de la cocción, y hay que volver la carne de tiempo en tiempo; pero no por eso hay necesidad de un cuidado permanente, con tal que el fuego sea regular.

Cuando la carne está bien tierna se la levanta con un tenedor para desengrasar el jugo que se halla en el fondo de la marmita, y después se la echa una ligera salsa roja, preparada en una cacerola aparte; se le puede también adicionar un vaso de vino blanco, tomate ó una cucharada de mostaza diáfana, etc.

Lo esencial es que la salsa esté bien trabada, ni demasiado espesa ó clara ni muy grasienta.

La vaca estofada debe cocer lentamente en su salsa lo menos durante veinte minutos, y se puede agregarle también cebollas, pepinillos, setas, nabos, etc., con objeto de aumentar el volumen del plato con economía de la carne; si ésta es de parte poco tierna, en lugar de *dorarla* se pone *en frío* con la manteca, tocino ó carne á fuego moderado, cubriendo bien la marmita con su cobertera, con lo cual se produce un vapor que, combinado con las grasas, forma una especie de caldo concentrado, en el que se cuece la carne á fuego lento durante dos horas y media ó tres, hasta que se puede pinchar fácilmente con el tenedor; entonces se hace evaporar el caldo, dejando una abertura entre la marmita y su tapadera; al cabo de algunos minutos no queda más que el jugo, y á la carne, que girada en todos sentidos toma un hermoso color dorado, se la echa entonces unas cucharadas de agua caliente para evitar que se queme el jugo, á quien se le quita la parte excesiva de grasa y se le agrega, como se dijo antes, una ligera salsa roja que, combinada con un jugo, forma una excelente sustancia.

Salsa roja.—Conviene emplear una cacerola de barro ó de hierro, pero nunca vasija con barniz, porque éste se cuartea y salta al contacto de la manteca hirviendo.

Se pone al fuego la cacerola con un poco de manteca ó grasa; cuando esté bien derretida se la echa una cucharada de harina de buena clase, y se remueve todo con una cuchara de madera hasta que toma un bonito color bronceado; agréguese agua (ó mejor caldo) caliente, removiendo continuamente, pero disminuyendo el fuego.



Fig. 13.
Cacerola de barro.

Vaca á la moda.—Análogo al de la vaca estofada y como él es un plato relativamente económico, pues pueden utilizarse, aparte de otros trozos más inferiores, la tapa, babilla, contratapa, etc. Se toma un pedazo de carne de dos ó tres libras, una pata de ternera que se cortará en varios pedazos, cuatro ó cinco zanahorias medianas, tres ó cuatro nabos y algunas cebollas si se gusta de ellas; se coloca todo en una marmita ó cacerola con dos ó tres vasos de agua, un poco de vinagre, un pedazo de tocino cortado en forma y tamaño de dados y una buena cucharada de grasa sobrante de algún asado ó manteca de cerdo; al cabo de tres ó cuatro horas de un fuego moderado la carne estará ya bien cocida; se descubre la cacerola, cubierta herméticamente hasta entonces, y se deja evaporar el caldo hasta que sólo quede la sustancia.

Es preciso volver la carne y todo lo demás de vez en cuando, y quitar con una cuchara la grasa abundante que habrá en el fondo cuando se haya de servir.

La vaca á la moda es tan buena fría como caliente, y además se recalienta muy bien si se tiene cuidado al hacerlo de agregarle un poco de agua.

Vaca en gelatina.—Es un plato fiambre que tiene á la vez algo del de la vaca estofada y del de á la moda; se puede preparar con los pedazos llamados morcillo, aguja, tapa, costillas, etc.

Se toma un trozo de carne de tres á cuatro libras, bien despojado de hueso, piel y grasa; se le hace dorar como dijimos en la primera receta del estofado; después, en una marmita bastante grande, se colocan los huesos, uñas, dos patas de ternera cortadas en pedazos, el trozo de carne de vaca y dos ó tres vasos de agua hirviendo, que debe haberse pasado por la marmita en donde se ha dorado la carne para que recoja todo el jugo que quedó de ésta. Dicha agua se echa en la gran marmita, y además un vaso de buen vino blanco y tres litros de agua fría; la marmita se pone á un fuego muy vivo hasta el momento en que (como en el cocido) la espuma sube á la superficie.

Entonces se quita la espuma cuidadosamente, se debilita el fuego de manera que la ebullición se manifieste sólo por un pequeño movimiento, se le agrega sal y algunos pedazos de zanahorias; después se puede abandonar la marmita, teniendo sólo cuidado de volver la carne dos ó tres veces.

Transcurridas unas tres horas la cocción habrá sido suficiente y se retira el trozo de carne, que se coloca coronado de zanahorias en una fuente honda ó ensaladera.

Fig. 586.

Carne sin hueso no se da sino á don Bueso.

Las patas de ternera deben cocer tres horas más (seis horas en junto); al cabo de este tiempo deben hallarse los huesos separados y se les retira del caldo, que se echa pasándolo por un tamiz ó colador de lienzo sobre el trozo de carne de modo que le cubra; si hay demasiado caldo se le reserva en otro plato.

La carne cubierta con este caldo se guarda durante veinticuatro horas en un sitio frío y toda la grasa se transforma en una gelatina, de que se impregna la carne, y que constituye un excelente plato de resistencia, muy nutritivo y de fácil digestión.

La vaca en gelatina se conserva en invierno siete ú ocho días y en estío dos o tres.

La parte de grasa que se forma siempre en la superficie de la gelatina se retira y se utiliza para cocer legumbres.

Solomillo asado, lengua, asadura, callos, etc.

Solomillo es la parte de la vaca situada á lo largo de la columna vertebral, entre las paletillas y la cadera. Esta carne es muy ligera y fina, pero muy cubierta de pieles, grasas y desperdicios, de que debe despojarse antes de hacerla asar; la mejor parte de este trozo es la de en medio.

Una vez bien preparada se la cubre por ambos lados con una delgada capa de tocino bien sujeta, y se la coloca en el asador atravesándola á lo largo; se cuidará de que el fuego sea vivo é igual, y de rociar frecuentemente con una mezcla de tocino y manteca derretida ya preparada en el fondo de la grasera. El solomillo, preservado por el tocino de la acción del fuego, hace que se ase de un mo-



Fig. 14.—Solomillo asado.

do regular y que adquiera un hermoso color sonrosado en la parte interna y dorado en la exterior.

El empleo del horno en vez del asador tiene dos inconvenientes: que seca mucho la carne y la reduce notablemente en su tamaño.

En las casas modestas el solomillo no se puede emplear sino como excepción, y se reemplazará por el lomo bajo, que resulta mucho más económico, y los asados muy buenos cuando la carne es de buena calidad. No debe salarse el asado sino hacia el final de la cocción, porque la sal ataca á la carne y la hace perder su jugo.

Biftecks.—Para los biftecks á la parrilla el fuego debe ser muy fuerte, á fin de tomar bien el trozo de carne por arriba y por abajo; no se debe jamás picar el *bifteck* con cuchillo ni tenedor, sino volverle con precaución y no salarle hasta el fin. Antes de colocarle sobre las parrillas debe untársele bien con buen aceite. Cuando está bien cocido se le rocía con una salsa llamada *maître d'hôtel*, que se hace de la siguiente manera:

Colóquese en un plato caliente una buena cantidad de manteca fresca, un poco de perejil bien picado y zumo de limón, todo bien mezclado; échese sobre el *bifteck* ya apartado de la parrilla.

Esta salsa medio líquida da un excelente y delicioso sabor al *bifteck*, que ha de tener por lo menos dos centímetros de espesor; si fuese más delgado, el fuego le secaría demasiado.

Puede también prepararse en cacerola ó sartén.

Lengua de vaca.—He aquí tres modos de prepararla: primero, simplemente (después de bien limpia por supuesto) cocerla, agregándole para ello dos libras de hueso, y una vez bien cocida se come al natural ó con una salsa picante; segundo, como se ha dicho para la carne de vaca estofada, y tercero, en la siguiente forma: se toma una lengua que sea muy fresca; se la despoja de pieles, grasas y demás partes unidas á ella, que con una libra de hueso se cuecen aparte, y se come caliente ya despojada de los huesos, pudiendo utilizar el caldo sustancioso que han dejado al cocerse. Una vez la lengua bien despojada de todos sus desperdicios, se la frota en todos sentidos con una mezcla de salitre y sal fina (con diez céntimos de salitre hay para dos lenguas). No debe usarse nunca el salitre puro, sino con la sal fina, en cantidad de 75 por 100 de sal y 25 por 100 de salitre. El frotamiento se hace con la mano y en todos los lados de la lengua, para que ésta se impregne bien. En seguida se coloca en el fondo de una terrina ó cazuela vieja de barro una gruesa capa de sal gorda, sobre la que se extiende la lengua, que se envuelve completamente con sal gruesa hasta que quede completamente cubierta; se tapa bien la cacerola ó terrina y se deja diez días por lo menos, ó quince á lo más, en un lugar muy frío.

Al cabo de ese tiempo la lengua, completamente saturada de sal, forma una excelente pieza *curada*, se la despoja de la sal y se lava bien, dejándola hervir dos ó tres horas, según su grueso.

Un cuarto de hora antes de dar por terminada la cocción se saca la lengua del caldo, se la introduce en una película de tripa de buey ó de cerdo, se la ata por los extremos como un salchichón y

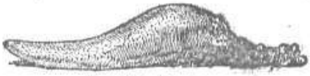


Fig. 15.—Lengua.

se la vuelve á sumergir en el caldo durante quince ó veinte minutos; se la aparta del fuego y se la deja en frío en su caldo hasta el otro, que debe hallarse muy tierna, con un hermoso color *escarlata* y de un gusto muy exquisito. Las lenguas curadas sólo se preparan en invierno, para que se verifique la *curación* en buenas condiciones.

Queda todavía que tratar de los *despojos*. Estos son hígado, *bofes* (ó pulmones), corazón, cuajo, molleja, vientre, patas, esponja y morro; partes todas que se venden á bajo precio, por lo que una buena ama de su casa debe utilizarlos sin hacer abuso de ello, por ser manjares pesados, y por lo tanto de difícil digestión. El hígado, cortado á pedacitos, puede hacerse frito con patatas ó salteado con cebolla, así como con tomate.

He aquí ahora la manera de condimentar los *callos* á la moda de Caen: En una cacerola ó marmita que cierre bien se coloca un pedazo de tocino cortado en dados, vientre, morro, cuajo, pata, etc., dos tazas de caldo, una de vino blanco, una cucharada de aguardiente, otra de vinagre, zanahorias, cebollas, laurel, sal y pimienta, todo junto en frío, colocándolo luego sobre un fuego moderado, teniendo cuidado de moverlo de cuando en cuando; al cabo de unas tres horas se le quita la grasa que sobrenada y se sirve caliente; si el condimento ha estado bien hecho, el residuo graso que quede será muy escaso y el cuajo estará muy tierno.

HIGIENE POPULAR

La higiene, vulgarmente definida, es «el arte de conservar la salud», pudiendo añadirse también «y de perfeccionarla».

Sin ser ciencia en sí misma, la higiene requiere el conocimiento de ciencias tan importantes y variadas como son: la fisiología, la física, la química, la meteorología, etc., puesto que de principios contenidos en todas ellas han de resultar las enseñanzas que sirvan para fijar reglas aplicables á la conservación de la salud.

Acción del aire aprisionado.—El aire devuelto por la respiración resulta viciado é ineficaz para sostener la vida. Sencillas experiencias lo demuestran.

Un pájaro encerrado bajo hermética campana de cristal, al cabo de breve espacio de tiempo vacila y muere á causa de haber consumido todo el oxígeno contenido en la campana.

Para evitar este resultado no bastaría, sin embargo, que el oxígeno consumido fuera repuesto en igual cantidad. Aun cuando esta sustitución se verificara, el pájaro moriría con igual rapidez por ser igualmente funesta, que la falta de oxígeno, la acumulación de ácido carbónico, gas que impide por su propia presión, en virtud de una ley física, que el ácido carbónico contenido en la sangre se liberte y sea eliminado.

La ciencia conserva memorables ejemplos de este género de muerte por asfixia. Recordad la lamentable historia de aquellos 146 prisioneros ingleses encerrados por los Hindus en un calabozo de 20 pies cuadrados, y de los cuales 123 fallecieron á las seis horas.

Asfixia de iguales funestos resultados, aun cuando más lenta, es la que diariamente sufren en la vida práctica, sin darse cuenta de ella, millares de personas que, acumuladas en obradores mal aireados, en viviendas reducidas, en zahurdas infectas, trabajan, viven ó duermen, envenenando su existencia por falta de aire en cantidad y calidad necesarias.

Reglas higiénicas. — Para que la atmósfera se conserve pura, es decir, *salubre*, es preciso que cada persona disfrute de *diez metros cúbicos* de aire por hora. Tal es la fórmula precisa y rigurosa que exige la prescripción higiénica para no considerar la salud fatalmente comprometida.

Véase ahora la deficiencia con que se aplica á la practica tan saludable consejo.

Según la regla antes establecida, toda persona que duerma ocho horas deberá hacerlo en una habitación capaz para contener 80 metros cúbicos de aire, que son los correspondientes á razón de 10 por cada una. Rara, rarísima, será la habitación destinada á dormitorio, en las casas modernas, que sea capaz de contener semejante cubicación. Por término medio serán suficientes para contener de 25 á 35 metros de aire, y éstos, muchas veces, serán consumidos, no por una, sino por dos y aun por tres personas.

Tal desproporción hay necesidad de remediarla, supliendo por medio de la *ventilación* la escasez de espacio.

Ventilación.—Ventilación es la renovación incesante del medio respiratorio. En pleno aire está asegurada por las corrientes horizontales y verticales de la masa atmosférica; pero en nuestras viviendas debe verificarse por medios artificiales. Aparatos poderosos y complicados ventilan los grandes establecimientos, tales como cuarteles, teatros, hospitales y escuelas. Pero en la casa particular, en la habitación del burgués, en la del campesino, en la del obrero, la ventilación puede obtenerse sin necesidad de aparatos y con muy pequeño gasto.

Las chimeneas son instrumento ordinario de ventilación. Cuando están encendidas lanzan al exterior un volumen considerable de aire caliente, que es inmediatamente reemplazado por la corriente de aire puro que se precipita por las junturas de puertas y ventanas. Cuando están apagadas todavía sirven, aunque no tan eficazmente, para comunicar con el exterior. Es, por tanto, conveniente que las habitaciones destinadas á dormitorio contengan chimenea y que ésta no esté cerrada, ni aun en verano, como suele suceder.

Pero como este medio de ventilación es insuficiente, pues sólo, como ya hemos dicho, tiene eficacia cuando el fuego arde, y en el caso de que puertas y ventanas no cierren con perfección, convendría que en las paredes hubiera pequeños orificios por donde se renovara la atmósfera.

Si con este objeto se practicara uno solo, debería hacerse cerca del techo y con ligera inclinación hacia arriba para evitar que el aire frío se introduzca directamente molestando al durmiente, logrando que por la forma indicada se lance hacia el techo y descienda después lentamente por toda la habitación. Si en vez de uno se practicaran varios, deberán unos estar al nivel del suelo y otros al del techo, y así se conseguiría que el aire viciado escapara por éstos y el puro se introdujera por los primeros.

En último caso, y como suplemento de estos medios, convendrá que uno de los vidrios altos de cualquier ventana sea reemplazado por un sencillo ventilador.

Muchas familias, ignorantes de estas nociones elementales, permanecen ocho horas, cada veinticuatro, aspirando, con un olor hediondo y sofocante, un aire mortalmente vicioso, que es la causa originaria de gran número de enfermedades agudas ó lentas.

La ventilación es aún más necesaria cuando la habitación se halla ocupada por un enfermo. Con frecuencia se observa en este caso que las ventanas se condenan herméticamente y que las puertas se cierran con escrupuloso cuidado. Tan grave error suele ser mortal, porque si el hombre sano necesita para vivir aire puro, este aire es mil veces más necesario á quien tiene la salud quebrantada y está en lucha con la enfermedad; en momentos tales es cuando se hace indispensable proveer á la vida de un alimento escrupulosamente sano, que la mantenga en estado de luchar y de vencer.

Con mayor motivo estas precauciones de aireación serán necesarias cuando el enfermo esté atacado de mal contagioso, y tan convenientes han de resultar para el enfermo como para las personas que le rodeen.

Climas.—Los climas, desde el punto de vista higiénico, se dividen en *calientes*, *fríos* y *templados*, y aun cuando España pertenece á la última división, sufre tales alternativas de calor y frío que en ella deberán usarse, según sea la temperatura dominante, las siguientes reglas higiénicas.

En épocas de calor. — Por efecto de él, la evaporación pulmonal y cutánea se exagera; todos los líquidos de la economía tienden á la superficie en busca del enfriamiento; el tubo digestivo se reseca y se irrita (efectos de estos fenómenos las diarreas y disenterías). El hígado funciona fuer-

Al loco y al aire darle calle.

temente para eliminar, en forma de bilis, los alimentos combustibles que acrecientan el calor interior (enfermedades del hígado). El movimiento, manantial del calor, se reduce al grado mínimo (debilidad muscular, inercia, indolencia). La piel, irritada por la producción exagerada de sudor, se inflama (lepra, elefantiasis). Las variaciones bruscas de temperatura durante el día y la noche producen resfriamientos. La época de lluvias provoca desprendimientos de miasmas epidémicos (fiebres, tifus, peste).

Reglas higiénicas. — Durante el calor, alimentos ligeros, compuestos de carnes y vegetales, abstención de excitantes, cuidar mucho la piel (fricciones, hidroterapia, baños), moderar el ejercicio, evitar los enfriamientos que ocasiona la supresión del sudor y descansar algún tiempo durmiendo durante las horas de calor más pesado.

En tiempo frío. — Las modificaciones son en sentido contrario: la función de la piel se reduce al mínimum, así como la del hígado, para no perder calor. Las digestivas, al contrario, obran con gran actividad á fin de asimilar la mayor cantidad posible de combustible. La circulación se hace lenta, porque la cantidad de sangre aumenta para proporcionar mayor cantidad de oxígeno á la combustión. El sistema nervioso se calma, el carácter se modera y la imaginación se refresca.

Reglas higiénicas. — El alimento debe componerse de huevos, grasas, aceites, mantecas, azúcar y alcohol, con objeto de proveer del combustible posible el estómago: el ejercicio, como fuente de calor, debe ser frecuente y los vestidos fuertes y de abrigo.

Alimentación.

La alimentación debe resolver un doble problema:

1.º El de reparar nuestros tejidos, continuamente destruídos por el uso de la vida, y fortalecer continuamente nuestros músculos, nuestros huesos y nuestra sangre á medida que el uso los desgasta.

2.º Ha de servirnos para proveernos de material suficiente á producir *fuerza* que se traduzca en calor y en actividad para movernos.

Hay que considerar el cuerpo como una máquina locomotora que trabaja. Para que ésta se encuentre en actitud de funcionar es necesario que se renueve el hierro de sus ruedas y el cobre de su caldera, como es necesario que la alimentación repare los órganos de nuestro cuerpo; y es además indispensable que se la dote de combustible que, convertido en calor, produzca actividad y trabajo, del mismo modo que nosotros necesitamos alimento combustible que sirva para sostener nuestro calor y nuestro movimiento.

Nuestros músculos, cuando trabajan, se usan y es necesario fortificarlos con alimentos que se asimilen á los músculos; es decir, con sustancias análogas, como son la fibrina y la caseina. De igual manera, cuando el movimiento disminuye por falta de calor, es necesario aumentar el combustible con alimentos ricos en carbono y oxígeno, tales como azúcar, grasas y alcohol.

De estas dos misiones que desempeña la alimentación resulta su división en dos grandes clases, según tenga por objeto atender á la reparación ó á la combustión:

1.ª Los azoados ó albuminoides que contengan gran cantidad de ázoe, y que sean susceptibles, una vez digeridos, de metamorfosearse en tejido vivo. Pueden ser de origen animal ó vegetal, puesto que la *fibrina*, la caseina ó la *albúmina* procede de la carne, de la leche, de los huevos, de cereales ó de legumbres.

2.ª Los alimentos útiles á la combustión, ó sea *hidrocarburos*, productores del calor y del movimiento. Son éstos los *feculosos* con todos sus derivados (como la goma y el azúcar), y por otra parte los *grasos* (como la manteca, tocino, aceite, etcétera). Estos alimentos, sin afectar á la composición de los tejidos, atraviesan el organismo que sirve de teatro á la combustión.

Reglas higiénicas.—Es necesario que la proporción de alimentos *azoados* esté en relación con el gasto muscular.

El trabajador deberá mezclar en justa proporción el régimen albuminoide (carne y huevos) que repare sus pérdidas con las grasas y el azúcar, que le han de proporcionar calor y fuerza. Las personas que se dediquen á ejercicios sedentarios podrán con utilidad disminuir esta proporción, sustituyéndola con frutas, verduras y ensaladas.

Los alimentos feculosos y los azucarados, cuando se usan con exceso, afectan fatalmente al hígado, que es el gran depósito del azúcar, y pueden producir diabetes, abscesos, etc. También deben escasearse, cuando se tenga tendencia á la obesidad, evitando en lo posible el pan, las patatas, las judías, etc.

En cambio los alimentos grasos son convenientes á los individuos de naturaleza pobre, á los niños débiles y á los tísicos (aceite de hígado de bacalao), sobre todo en invierno, época en que el estómago los soporta mejor.

En resumen, la alimentación higiénica debe estar en relación con la temperatura exterior, con el gasto muscular, con el temperamento y con el estado de salud.

Réstar os manifestar: que debe observarse regularidad en las comidas; que no se debe prescindir de un ligero desayuno antes de empezar á trabajar; que la digestión debe *prepararse* comiendo despacio y con tranquilidad, y que hay que *respetar* la digestión evitando movimientos violentos, procurando distracciones agradables, conversaciones plácidas y paseos moderados.

De algunos alimentos en particular.

Leche.—Alimento completo; contiene azúcar, manteca, cloruros, fosfatos, etc. Muy asimilable, muy digestivo y á la vez reparador y combustible. Conveniente á los niños, á los enfermos y á los convalecientes. El queso es la leche coagulada; resulta muy nutritivo, pero es de difícil digestión y ofrece el riesgo de fatigar el intestino.

Huevos.—Alimento completo, del cual viven las aves antes de su nacimiento. Crudos, son de fácil digestión; cocida y coagulada su albúmina, es indigesta é inasimilable.

Carnes.—El buey ó la vaca son menos digestibles que el carnero, el cordero menos que el buey, la ternera menos que el cordero y el cerdo menos que la ternera. Las carnes son más nutritivas cuando proceden de animales adultos y contienen mayor cantidad de albúmina.

Caza.—Fácil de digerir cuando se come asada ó frita. Alimento nutritivo, pero algo excitante.

Pesca.—Más digestible cocida que frita, y asada más que cocida. El pescado salado resulta indigesto. Por regla general esta clase de alimentos son poco nutritivos. Las ostras son sanas, los crustáceos muy excitantes.

Caldo.—Poco nutritivo: un litro no proporciona á la absorción la equivalencia de seis gramos de carne. Conviene á los enfermos; si se quiere hacerle más fortificante, puede mezclarse en él un huevo crudo.

Vegetales.—Alimento en general completo; contienen, en proporciones variables, féculas, azúcar, albúmina, grasas y fosfatos alcalinos necesarios á la vida. Pero estos principios están contenidos en una trama celulosa inasimilable que obra como un cuerpo extraño, fatigando el intestino.

Cereales.—Trigo, arroz, cebada, maíz, centeno. Estos vegetales contienen gluten mezclado de albúmina y de gelatina, que es el principio nutritivo por excelencia, con gran cantidad de fécula ó almidón.

Leguminosas.—La judía seca ó habichuela es entre todas la más nutritiva. El puré hecho con esta legumbre, y en el cual no entra su cascarilla indigesta, es un alimento muy reparador que suple en las clases pobres la falta de carne, y que aconsejamos como muy conveniente para los niños raquíticos y débiles.

Las patatas, los guisantes, las habas y las lentejas son alimento pesado y pobre, que se usa con preferencia porque su cultivo es fácil y su precio ínfimo.

Frutas.—Verdes, contienen muchos ácidos que irritan el tubo digestivo y producen diarreas. Maduras, se hacen digestibles y proporcionan alimento ligero y laxante.

Condimentos.—*Azúcar.*—Precioso estimulante digestivo, que provoca la secreción del tubo gástrico y favorece la digestión de los albuminoides vegetales ó animales. Su abuso puede ser fatal, pues fatiga el intestino.

Sal.—La sal es uno de los elementos constitutivos del organismo. Un hombre debe consumir de 15 á 30 gramos por día.

Acidos.—El principal es el acético, principio ácido del vinagre. Sirve para dar relieve al gusto de los alimentos, haciéndolos más apetitosos; el abuso es perjudicial.

Bebidas.

Agua.—El más considerable de nuestros elementos constitutivos. Las tres cuartas partes del peso de una persona son debidas á la existencia de este elemento en nuestro organismo; quien pese 75 kilos contiene 50 de agua.

Bebida con exceso durante las comidas disuelve los jugos digestivos, dilata el estómago ó interrumpe la digestión. Conviene en verano beber el agua fría lentamente y á pequeños sorbos; tomada con estas precauciones estimula ligeramente el estómago.

Deberá ser limpia, y si no lo fuera conviene filtrarla.

Ha de estar aireada, porque el agua potable debe contener de 20 á 30 centímetros cúbicos de gas. La cocida no sirve para beber.

Debe contener sales minerales en pequeña cantidad, carbonatos, ioduros y fosfatos, teniendo las menos materias orgánicas posible, pues éstas favorecen la putrefacción.

En verano, fuera de las horas de comer, es conveniente mezclarla con un poco de café, de té ó de ron.

Alcohol.—Es el principio de todas las bebidas fermentadas y producto de la fermentación del azúcar.

Introducido en el estómago aviva el jugo gástrico, llega al intestino, atraviesa el hígado y de allí se reparte por toda la economía. En pequeñas dosis, el alcohol obra disminuyendo la combustión y economizando el gasto de los tejidos. Es útil en gran número de enfermedades. Tomado con exceso sucede lo contrario, la excitación se convierte en borrachera. Es, pues, necesario hacer uso del alcohol con extremada prudencia, y sólo á título de excepción.

Vino.—Es bebida muy saludable, sobre todo si es añejo y procede de una uva bien madura. La cantidad necesaria á cada persona por día es la de 200 ó 300 gramos. El vino blanco es un poco excitante, el tinto es más tónico. Azucarado sirve de alimento reconstituyente y nutritivo. Las mujeres y los niños deben beberlo con moderación.

Bebidas aromáticas.—*Café.*—Su principio activo es la *cafeina*. Constituye un alimento de los más reparadores, pero es peligroso por sus propiedades muy estimulantes. Las personas nerviosas, delicadas, las que padezcan neuralgias, palpitaciones, insomnios y digieran con dificultad, deben abstenerse de él.

Quienes disfruten buena salud pueden tomarlo una vez al día, con preferencia en ayunas ó cuando tengan que exponerse á peligros que dimanen de la atmósfera, tales como miasmas ó contagios epidémicos. Por robusto que uno sea es perjudicial al organismo obligarle á funcionar bajo la presión de la excitación artificial que produce esta bebida.

Té.—Su composición química no difiere gran cosa de la del café, y las propiedades fisiológicas de la *teina* son idénticas á las de la *cafeina*. Sin embargo, el papel higiénico del té es completamente diferente; está considerado como bebida útil y sana, á tal grado que raros han de ser los estómagos débiles ó los nervios delicados que no lo soporten. Gran número de personas, considerándole el digestivo por excelencia, lo usan cotidianamente sin experimentar fatiga ni excitación ninguna.

Téngase presente que nos referimos al té negro. Respecto del verde, tenemos la creencia de que es tan excitante que su uso constituye un peligro que se debe evitar.

Chocolate.—Alimento sano y nutritivo, de digestión algo difícil por efecto de la gran cantidad de grasas que contiene. Preparado con leche constituye uno de los mejores desayunos para las personas de estómago fuerte. Mezclado con agua es de más fácil digestión.

Habitación.

Emplazamiento.—Las condiciones de emplazamiento de una casa están relacionadas con el clima del país en que se construya; evitar en climas cálidos el Sur y en los fríos el Norte es regla elemental.

También debe huirse de edificar en la inmediación de charcas, de cementerios, de pantanos ó de hospitales.

Será, por el contrario, conveniente construir en la proximidad de un grupo de árboles, de un bosque ó de una pradera, principalmente cuando la construcción se destine á establecimiento público; teniendo, sin embargo, en cuenta que los árboles no estén tan inmediatos que intercepten el calor y la luz, proporcionando una atmósfera sombría y húmeda.

«Donde no entra el sol entra el médico», dice un proverbio italiano. Es, pues, necesario que

todo edificio esté dotado de altas ventanas, para que ningún rincón permanezca á la sombra.

Terreno.—El suelo sobre que se edifique debe ser perfectamente seco. Si la necesidad obliga á construir sobre terreno húmedo se procurará sanearlo por medio de cementos.

Uno de los medios de evitar la humedad consiste en practicar grandes cuevas ó en elevar el piso inferior algunos pies sobre el terreno.

Aireación.—Los dormitorios deberán permanecer abiertos lo menos dos horas cada día, para que se renueve todo el aire que han contenido durante la noche; también deberán airearse, sacudiéndolas, las sábanas y mantas que compongan la cama, para que se desprendan de ellas los miasmas de naturaleza animal que el cuerpo haya podido acumular durante el sueño.

Limpieza.—Los muebles todos, y principalmente los forrados de telas, así como las colgaduras, alfombras y cortinas, tienden á retener en sus tejidos permeables los miasmas aéreos, que no basta á hacer desaparecer la simple ventilación; por esta causa es indispensable que con frecuencia se proceda á hacer en todos ellos escrupulosa limpieza, más especial y minuciosa si la habitación ha sido ocupada por algún enfermo.

Letrinas.—Es la pieza de la casa cuya construcción más debe preocupar al higienista.

En primer lugar, el foso ó depósito donde van á parar las materias sucias deberá estar construído con cuidado para evitar las filtraciones de gases ó de líquidos; deberá ser amplio para que se le pueda limpiar con facilidad, y provisto de un tubo vertical que suba al nivel del de las chimeneas que sirva de ventilador.

El retrete destinado á verter sobre este depósito tendrá el conducto de comunicación provisto de un obturador movible que ajuste con exacta precisión, cortando toda comunicación. Constantemente deberá haber en esta habitación una vasija conteniendo una solución de ácido fénico, ó cualquiera otro desinfectante que sirva para destruir los gérmenes infecciosos que hayan podido subir de la fosa al retrete.

Sequedad en las paredes.—Hace falta lo menos todo un verano, es decir, tres meses de gran calor y gran luz, para evaporar el agua contenida en las paredes, suelos y techos de una construcción recién fabricada.

Las personas que sin esta precaución habitan en edificios recién construídos cometen una gran locura, por la cual se exponen á enfermedades de funestas consecuencias.

Calefacción.—El mejor aparato de calefacción es indudablemente la *chimenea*, pero resulta insuficiente cuando las habitaciones son grandes y el frío exterior muy intenso.

Las *estufas* tienen graves inconvenientes: su calor reseca mucho la atmósfera y propende á producir la asfixia, y aunque este inconveniente puede corregirse colocando sobre su cubierta una vasija con agua, siempre subsiste el peligro ocasionado por una fuga por el tubo ó por un olvido en la disposición de la *llave* que corta ó facilita la comunicación.

No puede, pues, abandonarse este medio de calefacción á manos inexpertas, y siempre deberá estar vigilado.

Los *choubersky* tienen más graves inconvenientes que las estufas, y deben únicamente utilizarse en piezas de paso, escaleras, corredores y antesalas.

Higiene de la piel.

Las *abluciones* cuidadosas y frecuentes son el medio eficaz y conveniente de librar la piel de peligrosas acumulaciones provenientes de la constante secreción de diversas glándulas y del contacto libre y directo con el medio exterior.

La costumbre de lavarse las manos y la cara es bastante general, y acerca de ella sólo diremos que algunas personas verifican esta operación en forma insuficiente.

La limpieza matinal y diaria debe efectuarse con detenimiento y con agua abundante y siempre fría, excepto en casos de enfermedad que exija el empleo de agua templada, siendo útil hacerla extensiva á la cabeza, cuello y brazos.

El cuidado de los dientes es el que desgraciadamente está muy descuidado, principalmente entre las clases populares, ocasionando grandes perturbaciones á la salud de la boca, que fácilmente serían remediadas con el uso de un ligero cepillo y unos polvos de carbón vegetal.

Aun cuando las ropas preserven gran parte de la piel del contacto con suciedades del exterior, no por eso debe dejarse de lavar todo el cuerpo de cuando en cuando, empleando al efecto baños de limpieza, á la temperatura de 28 á 30 grados, que purifiquen la piel.

La limpieza de los pies es de necesidad con mucha frecuencia, y sería muy conveniente verificarla todos los días.

El mejor sistema, y el que debemos recomendar, es lavarse diariamente todo el cuerpo con agua fría en verano y agua tibia en el rigor del invierno. Es fácil en todas partes: una esponja gruesa, un barreño cualquiera, una toalla para secarse rápidamente, es todo lo necesario

En España, desgraciadamente, existen regiones donde muchas personas no se bañan más que en verano, cuando es posible verificarlo en algún río; con frecuencia se observa que las mujeres y los viejos no se bañan jamás. Fácil es conjeturar las funestas consecuencias de semejante abandono y el número de enfermedades que de él ha de resultar.

Baño frío.—El baño frío es eminentemente higiénico; pero para que resulte sano deberá ser muy corto, de uno á dos minutos. En esta forma es el mejor remedio para fortificar y entonar el cuerpo humano.

Vestidos.—El vestido protege el cuerpo humano contra la influencia muy violenta de agentes exteriores, como el frío, el calor, la luz, la humedad, etc.

Las materias de que se confeccionan son sustancias vegetales ó animales. A las primeras corresponden el *lino*, el *cáñamo* y el *algodón*. A las segundas las *pieles*, los *cueros*, la *lana* y la *seda*.

Los vestidos son más calientes é impiden con mayor eficacia los enfriamientos cuando reunen las condiciones de ser gruesos, flexibles, ligeros y amplios, porque así almacenan entre su trama mayor cantidad de aire, que es la circunstancia que los hace más calientes, según se puede apreciar observando que el lino es más fresco que el algodón, éste más que la seda y ésta más que la lana, siendo, por último, las pieles las que constituyen vestidos de mayor abrigo.

También el color influye en la acción de los trajes, siendo el blanco el que más protege el cuerpo contra los cambios atmosféricos.

Los vestidos deben variar según la edad del individuo; los viejos y los niños, que carecen del calor de los jóvenes, deberán usarlos más calientes.

¿Para qué va la negra al baño si blanca no puede ser?

La franela, que muchos reservan para los enfermos ó débiles, es conveniente para todo el mundo, y muy principalmente para los niños, que usando chaleco de dicha tela pueden evitar peligrosos resfriados de pecho.

Los viejos sanguíneos, como las personas predispuestas á congestiones, deberán usar cuellos anchos y corbatas de poca altura, con objeto de no dificultar la circulación venosa del cuello.

Una de las prendas que forma parte del traje femenino, que más particularmente ha sido objeto de la atención de la higiene, ha sido el *corsé*. Se le acusa de deformar el cuerpo, de dificultar la circulación y la digestión, de producir tumores, etcétera. Ciertos en gran parte son estos inconvenientes; pero nosotros creemos que el mal existe en el uso de dicha prenda, no en ella misma. Cuando el corsé sea amoldado al talle y no el talle amoldado por el corsé, cuando sea flexible, elástico, no suba hasta los brazos y no contenga artefactos metálicos, sus efectos no serán perniciosos.

El lecho.—La cama es el traje del enfermo; también lo es del sano ocho horas cada veinticuatro; bien merece que hagamos respecto de él algunas indicaciones.

Recomendamos con preferencia el colchón de muelles sobre el pajero. Con aquél, por su elasticidad uniforme, se evita que el cuerpo se hunda y las mantas y sábanas no pierdan cierta rigidez muy saludable.

Cubrirse el cuerpo con exceso de abrigo es causa de que el calor haga penoso y agitado el sueño y produzca debilidad.

Los pies deberán conservarse algo más abrigados que el pecho, con objeto de que la sangre circule libremente durante el sueño. También ha de procurarse que la cabecera del lecho tenga 10 ó 15 centímetros de altura sobre el resto.

El catre debe ser de hierro liso, fácil de lavar, limpiar y airear é inhabitable á los insectos. La habitación destinada á dormir ha de ser espaciosa con luz y aire y desnuda de colgaduras y tapices

El sueño.

Sueño es el período de descanso indispensable á nuestro organismo, sin el cual la máquina humana fatigada sucumbiría rápidamente.

Un solo aparato, el sistema nervioso, es el que, casi totalmente, durante nuestro sueño, suprime sus funciones; por esta razón nos falta la voluntad mientras dormimos.

Para lograr que el sueño se realice en buenas condiciones, se debe procurar que la digestión esté completamente terminada ó casi vencida antes de dormirse. Es, por tanto, conveniente no acostarse hasta pasadas dos, tres ó cuatro horas después de la última comida.

Cuanto más sobria y más ligera haya sido la comida más tranquilo será el sueño.

Al dormir deberá quedar la alcoba en completa oscuridad y libre de ruidos violentos, teniendo cuidado de evitar exista en ella algo que obre directamente sobre los nervios, tal como flores, perfumes, sustancias volátiles, líquidos en fermentación, etc.

Es necesario dejar dormir á los niños de dos á nueve años *todo el tiempo posible*, es decir, once ó doce horas seguidas.

Los adolescentes (nueve á veinte años) dormirán ocho ó nueve horas.

Los adultos siete horas como término medio, pues es muy difícil determinar una regla fija aplicable á todos los temperamentos y todos los ejercicios.

Respecto de los viejos, la naturaleza por sí misma tiene cuidado de abreviar su sueño, poniéndole en armonía con su situación orgánica; dice un proverbio que *joven desvelado y viejo durmiente están cerca de la muerte*. Desconfíen, pues, los viejos de la soñolencia que de ellos se apodera durante la labor digestiva, y que les expone á peligrosas congestiones.

Los habitantes del Norte consiguen el sueño más pronto y por más largo tiempo que los habitantes de climas tropicales, donde las noches son pesadas y sofocantes; por esto con frecuencia los últimos necesitan durante el día de un suplemento de sueño, que se llama *siesta*.

La necesidad del sueño se manifiesta generalmente más imperiosa al comenzar la noche, y por esta razón la higiene señala esta hora como la más conveniente para acostarse.

Falsificación de alimentos.

Alimentos sólidos. — *Harinas.*—Las falsificaciones más comunes consisten en mezclar á las harinas de trigo algunas otras de calidad más inferior, como son las de maíz, cebada, avena, centeno, arroz, habas, féculas, etc. Estas mezclas no ejercen influencia perniciosa en la calidad nutritiva del pan. Pero no sucede lo mismo cuando la mezcla se verifica con yeso, tiza ó cal. Estas falsificaciones pueden comprobarse con facilidad por medio de la disolución, puesto que las mezclas minerales resultarán depositadas en el fondo de la vasija donde se verifique. La mezcla de alumbre, que tiene por objeto dar mayor blancura al pan, se descubre por medio de un sencillo lavado; el agua resultará de sabor astringente.

Pan.—La falsificación más perjudicial es la que se verifica por medio del sulfato de cobre. Para denunciarla bastará una gota de solución de cianuro amarillo de potasa vertida en el pan, que producirá una mancha amarillenta rosada.

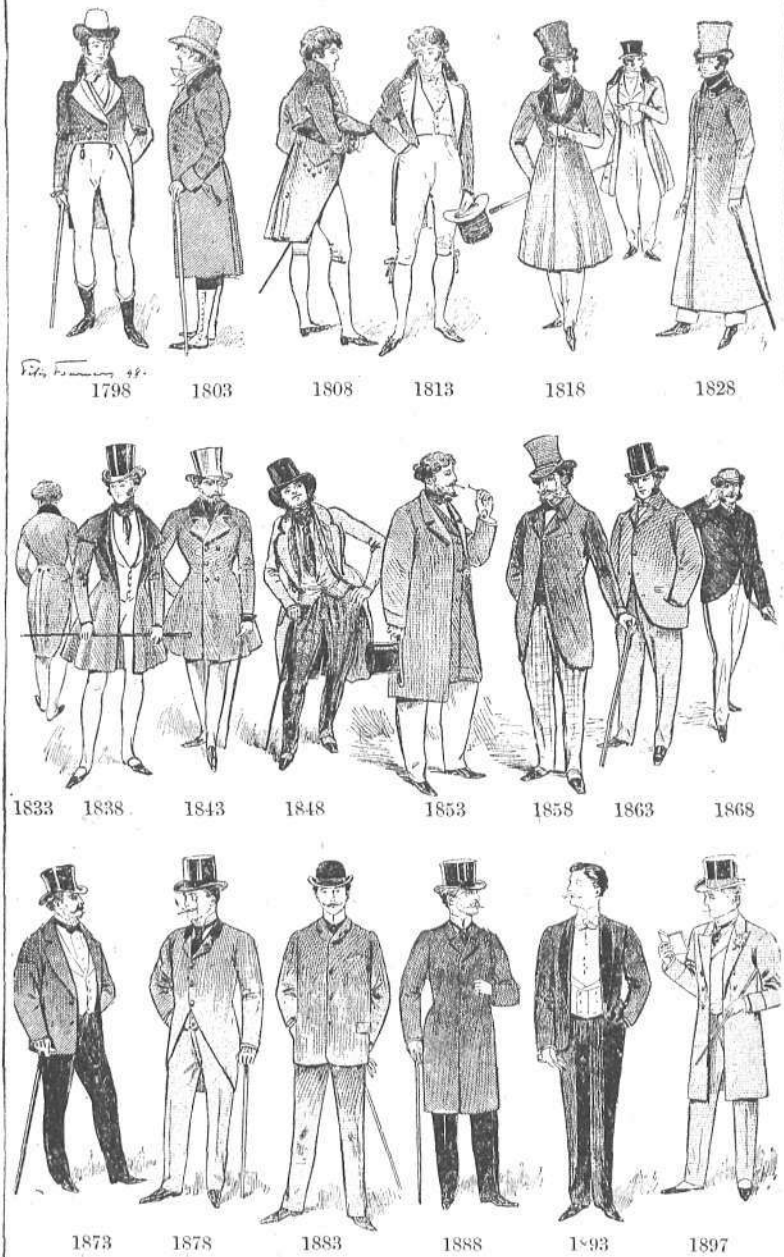
Manteca.—Se la falsifica mezclándola sebo, grasa ó estearina. Este fraude se comprueba por medio del microscopio. También el gusto y el aspecto, que resulta menos bruñido, bastan para denunciar la falsificación.

Líquidos.—*Leche.*—Los dos grandes fraudes empleados en la adulteración de la leche son el desnate y la mezcla de agua; para disimularlos se le adiciona goma, azúcar, dextrina, gelatina, claras de huevos batidas, etc. La leche pura se reconoce en que no deja posos en la vasija y en que al cocer no forma cuajarones ni granosidades. También se comprueba su pureza por medio de un instrumento densímetro, que se llama *pesaleche*.

La leche resulta adulterada muchas veces sin mezclas de ninguna clase. Basta para esto que por medios artificiales se procure hacer producir á las vacas mayor cantidad de leche de la que pudieran dar con alimento sano y seco. El apurar mucho la secreción de las vacas también ofrece el grave riesgo de acarrearlas la tisis, que con facilidad se transmite al consumidor. Esta enfermedad la suelen adquirir por su constante permanencia en los establos, sin hacer el ejercicio conveniente.

Vino.—Las falsificaciones del vino son innumerables y cada día mayores. El fraude actualmente generalizado consiste en hacer vino de orujo y uvas secas, coloreando este producto con ayuda de diversos colorantes vegetales ó minerales, como la flor de saúco, el yezgo y la fuchsina.

MODAS MASCULINAS DEL SIGLO



Figs. 589 á 609.

El buen paño en el arca se vende.

En el año que acaba de transcurrir la moda no ha hecho sino acentuar, exagerándolo, hay que confesarlo, el impulso dado en el año precedente.

Las faldas.—El corte de las faldas ha variado un tanto en 1899, para obtener un resultado análogo al del año anterior, es decir, para hacerlas ajustadas por arriba y muy amplias por abajo; pero en vez de componerse de paños estrechos y sesgados, adaptando en su borde inferior una especie de volante cortado en redondo, en forma de pantalla, ó «en forma», ciertas costureras han ideado el corte en forma de la misma falda, ó sea de una pieza, añadiendo el volante, que suele ser muy alto y de tela diferente. Estas faldas iban antes montadas por detrás en dos pliegues profundos que se juntaban; después se colocaron en lo alto, en el volante y en el cinturón una serie de botoncitos y ojales que ajustaban exactamente la falda á las caderas, y por último, se ha llegado á hacer fa das cerradas en el costado bajo una tapa, muy ceñidas por detrás, sin pliegues ni fruncidos.

Las pieles.—El invierno de 1898 á 1899 ha visto un lujo inaudito en materia de pieles. Los abrigos, todo de pieles, se cifraban por miles y miles de francos, y eran más de una las elegantes parisienses que hacían alarde de esta riqueza extraordinaria. Pero lo corriente eran las esclavinas, los *collets*, las chaquetas y sobre todo el frac más ó menos largo.

Collets y chaquetas.—Con la primavera se han transformado las chaquetas y collets, que durante el invierno se habían disputado el favor de las elegantes; estos últimos (los collets) han ido disminuyendo de tamaño hasta quedar reducidos á un simple adorno de raso, encaje y cintas. Las chaquetas de primavera y verano se han llevado muy abiertas, dejando ver un camisolín, peto ó blusa sumamente adornados.

Las túnicas.—Las túnicas, reales ó figuradas con los adornos, empezaron el pasado invierno, pero más bien como excepción que como regla. Su gran boga ha empezado con la primavera; se ha acentuado el verano último. El empleo de telas ligeras favorece el desarrollo de esta moda.

Las mangas.—Las mangas enteramente ajustadas han triunfado de todos los obstáculos. Sin embargo, es rara la que no va adornada con *jockeys*, hombreras ó pliegues en lo alto. Una innovación que ha concluído por imponerse es la manga-mitón, que cae sobre la mano.

Adornos.—Como adornos, además del guipur, del encaje y sobre todo de los entredoses, hemos tenido este año dos ó tres novedades típicas: la primera, que ha durado todo el invierno, es el *guipur de paño*, que consiste en unas incrustaciones de paño perforado, de un efecto maravilloso. Vienen después los rizados hechos de muselina de seda ó de cinta, con los cuales se adornan indistintamente los trajes de calle ó de *soirée*, las faldas y los cuerpos, los cuellos y las mangas. Por último, las cintas-cometas de terciopelo negro se han empleado mucho con los vestidos claros, y las lentejuelas han estado también muy de moda. No hablaré de los bordados á la mano ni de la pintura á la aguada, por ser adornos excepcionales.

El traje de sastre.—Este traje se transforma todos los años. Este se han hecho, como siempre, de paño más ó menos ligero, según la estación, y se han adornado con solapas ricamente guarnecidas de muselina de seda ó de piel de seda con incrustaciones de guipur, rizados, etc. Los petos van adornados del mismo modo.

Blusas y cuerpos-blusas.—¿Quién decía que la blusa iba á desaparecer? Nunca se han llevado tanto como este año. Alternan con los petos y camisolines. Cuando la chaquetilla-bolero es demasiado sencilla se llevan blusas de tafetán ó de batista, estilo de camisero. El *gran chic* ha consistido en hacer estas blusas enteramente blancas, de nansuc liso ó de fantasía, con cordoncillo, formando cuadros.

Telas de invierno y abrigos.—La tela casi exclusiva del invierno de 1898 á 1899 ha sido el paño. Paño, paño y siempre paño. De paño era la chaqueta larga, por no decir levita, que hizo furor en las carreras de otoño de 1898. Respecto á colores, el verde, el color de castor y los azules de todas clases son los que han dominado. El paño llamado *pastel* ha alcanzado una boga extraordinaria. Los paletós largos y rectos, que se parecen bastante á los *pardesús* de hombre (hechos igualmente de paño), han estado muy de moda. Para carruaje no hay nada más selecto.

Telas de primavera y verano.—Como tela de transición entre el paño y los linones y muselinas se ha inventado la *popelinette*, tela muy linda, más ligera que el paño y sobre todo más firme, con más cordón. Vienen después, entre las novedades en sedería, el *tafetán adiamantado* y la *flor de melocotón*, y por último, algunas lanillas lisas como el *wer-wat* y varios cachemires de la India, y la serie interminable de tafetanes y fulares de toda clase de dibujos, y los velos de religiosa, las muselinas de seda lisas y bordadas, los cañamazos, los crespones de la China y los linones y tules puestos sobre visos.

Se ha mostrado este año una predilección marcada por los pequines y los lunares, sobre todo por estos últimos. Sobre los tafetanes y fulares diríase que es un torbellino de *confetti*. Los hay que van brochados en la tela y que aparecen y desaparecen según la luz; otros van estampados, otros bordados. Estos lunares van echados de una manera irregular, sin orden, como al acaso.

Novedad de última hora.—Entre las novedades de la temporada de verano debemos citar la banda *Josefina*, inspirada en la que se llevaba durante el Primer Imperio, y que Mme. Hading ha resucitado con tanto éxito en el teatro de la Puerta de San Martín.

Los sombreros.—Las dos formas de sombreros que han estado más de moda han sido la *toque* y la capelina *Directorio*, generalmente de ala muy levantada. Durante el invierno se han hecho de fieltro ó terciopelo negro ó de color, con adornos de cintas y plumas y algunas aves puestas en el borde del ala. En el verano se han llevado muchas *toques* arrugadas de paja *yedda*. Los adornos son muy sencillos: consisten en dos plumas-cuchillos ó dos paletas fijadas en un lado. Por lo demás, á excepción de algunos modelos como el que acabo de citar, los sombreros del verano de 1899 han estado cargados de flores.

Los datos que preceden los hemos tomado de *La Moda Elegante Ilustrada*, periódico indispensable en toda casa de familia á causa de sus selectos y abundantes grabados, que reproducen las últimas creaciones de la moda; de las explicaciones extensas y detalladas y patrones trazados de tamaño natural, que permiten á las señoras ejecutar por sí mismas los modelos de vestidos, abrigos, etc.

En la Administración de *La Moda Elegante*, Arenal, 18, Madrid, así como en las principales librerías de España, se proporcionan números de muestra gratis á todas las personas que deseen conocer esta importante revista.

Muchas hijas en casa, todo se abrasa.

LA MODA FEMENINA EN 1899

1



2.—*TRAJE de baile, de bordado sembrado de pedrería.—La falda va recortada en dientes largos y puntiagudos sobre un volante de muselina de seda negra indesplegable. El cuerpo, de la misma muselina plegada al través, va remetido en un segundo cuerpo de bordado recortado en puntas como la falda. Hombreras de terciopelo negro. Collar de muselina de seda color de malva, adornado con lazos arrugados de muselina. El vestido se cierra de una manera invisible bajo el brazo izquierdo.*

Tela necesaria: una falda y un cuerpo de bordado como el modelo. 9 metros de muselina, 12 metros de tafetán para el viso y un metro de cinta de terciopelo.

3



2



3. — *SOMBRERO de paja.—Esta capelina, género «Directorio», es de paja de arroz blanca; ala ondulada y fondo rodeado de una nube de tul blanco, formando corbata en la copa. Penacho de plumas negras que caen por delante sobre el ala.*

1.—*SOMBRERO de verano.—Este sombrero, de forma pastora, es de paja «yedda» gris perla, y va adornado por delante con un lazo de tafetán gris plata mezclado con paja y dos alas desplegadas gris plata y gris perla, puestas bajo dos tocas de terciopelo negro.*

4



6



5.—*MODELO del invierno 1898-1899.— Vestido de paño amazona gris tórtola, guarnecido con pasamanería del mismo color y piel de nutria. El cuerpo, de pasamanería, va ribeteado de piel de nutria. Canesú plegado de muselina de seda gris tórtola. Falda cubierta de pasamanería y completada con dos volantes de paño ribeteados de piel de nutria.*

5



6.—*TRAJE de playa.—Vestido de crespón de la China blanco, con túnica de encaje de Malinas. Por delante un ramo de acianos, atado con una cinta, va pintado sobre la tela. La túnica termina en un encaje muy alto. Sobre la falda otro ramo igual al de la túnica, y en el borde inferior un volante de encaje. Banda de muselina de seda lisa.*

4.—*TRAJE de visita.—Vestido de paño «piel de guante», compuesto de un chaquet-frac semilargo y de una falda cortada en forma de una pieza y guarnecida de entredoses bordados que figuran el delantal. El chaquet-frac va adornado con un cuello ancho enteramente bordado, recortado en puntas y ribeteado de piel de cebellina.*

7



8



7.—*TRAJE de paseo.—Vestido de paño gris níquel y paño del mismo color bordado. Este último forma la parte inferior de la falda, el canesú, el cuello alto y las mangas. Los adornos consisten en unos rizados estrechos de cinta-cometa.*

8.—*TRAJE de campo.—Vestido de cachemir azul pálido, forma princesa, adornado con dientes puntiagudos y apuntados con botones de terciopelo negro, recortado en túnica redonda sobre un fondo de falda guarnecida con pliegues.*

Figs. 610 á 617.

EL CORSÉ

Puesto que la Moda ha de poder más que la Razón, haced uso del corsé, pero sin apretarlo. (BOITARD.)

El corsé, bajo distintas formas, es casi tan viejo como el mundo. Homero le ha cantado. El nos refiere que Juno, la fiera Juno, hija de Saturno y diosa del matrimonio, queriendo subyugar á Júpiter, padre de los dioses y de los hombres, pidió prestado á Venus, diosa de la belleza, el corsé con que hacía resaltar los encantos de su talle.

El corsé entre los griegos.—Se designaba con diferentes nombres. Bajo las túnicas flotantes de ricas telas, Friné y Safo llevaban el *strophion*, rico cinturón bordado de franjas de oro y guarnecido de piedras preciosas. El *strophion* oprimía ligeramente el talle y moderaba el desarrollo del pecho. El *stethodesmon* se aplicaba directamente sobre la piel. El *anamaskalis* era una banda muy larga, que se rodeaba al rededor del pecho. La *zona*, ancho cinturón con el cual se comprimían las caderas, estaba destinada á las jóvenes, con objeto de adelgazarles el talle y de ocultar los defectos.

El corsé entre los romanos.—Las damas romanas usaron el *cestus*, semejante al *strophion*; el *capitium* y la *fascia*, especie de chal oprimido al rededor de la garganta.

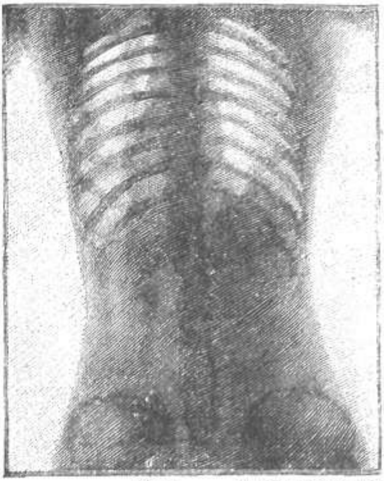
La *fascia* se conserva en el país de Arlés bajo el nombre de *fazoletto*, y consiste en un pañuelo que las arlesianas se anudan al pecho.

Entre los galos.—Las mujeres usaban la túnica galo-romana, el *cestus* y la *fascia* hasta los tiempos de Carlomagno, en cuya época empezó á usarse la ropa ajustada al cuerpo.

Los corsés con ballenas.—La invención pertenece á Isabel de Baviera, que fué la primera que hizo coser ballenas á su corsé. Usáronse por aquella época las *basquiñas* y los guardainfantes. La *basquiña* solía forrarse de terciopelo ó paño, y era una especie de armadura de hierro, que tenía por delante una chapa de hueso, madera ó metal, sobre la cual se escribía una divisa. María de Médicis, en diversos retratos, aparece ataviada con dicho guardainfante, que era el corsé de aquellos tiempos. Durante más de 400 años estos cuerpos con ballenas han sido de moda no solamente en Francia, sino en los demás países que han copiado sus inventos.

Vuelta de los trajes griegos.—Con la Revolución francesa renació la moda de los trajes griegos, y los cuerpos con ballenas cayeron en desuso hasta 1810.

Corsé con ballenas.—En 1840 el corsé con ballenas aseguró su definitivo reinado, y hasta 1889 ha venido exagerando su forma opresora y su armazón de ballenas, con grave detrimento de la salud.



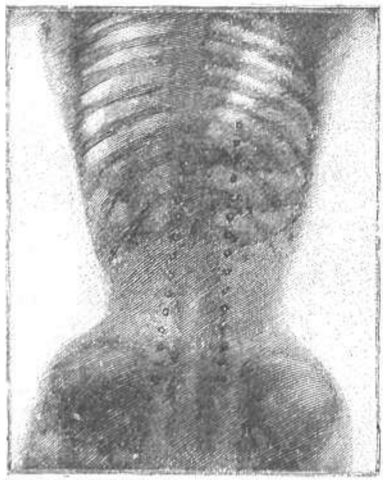


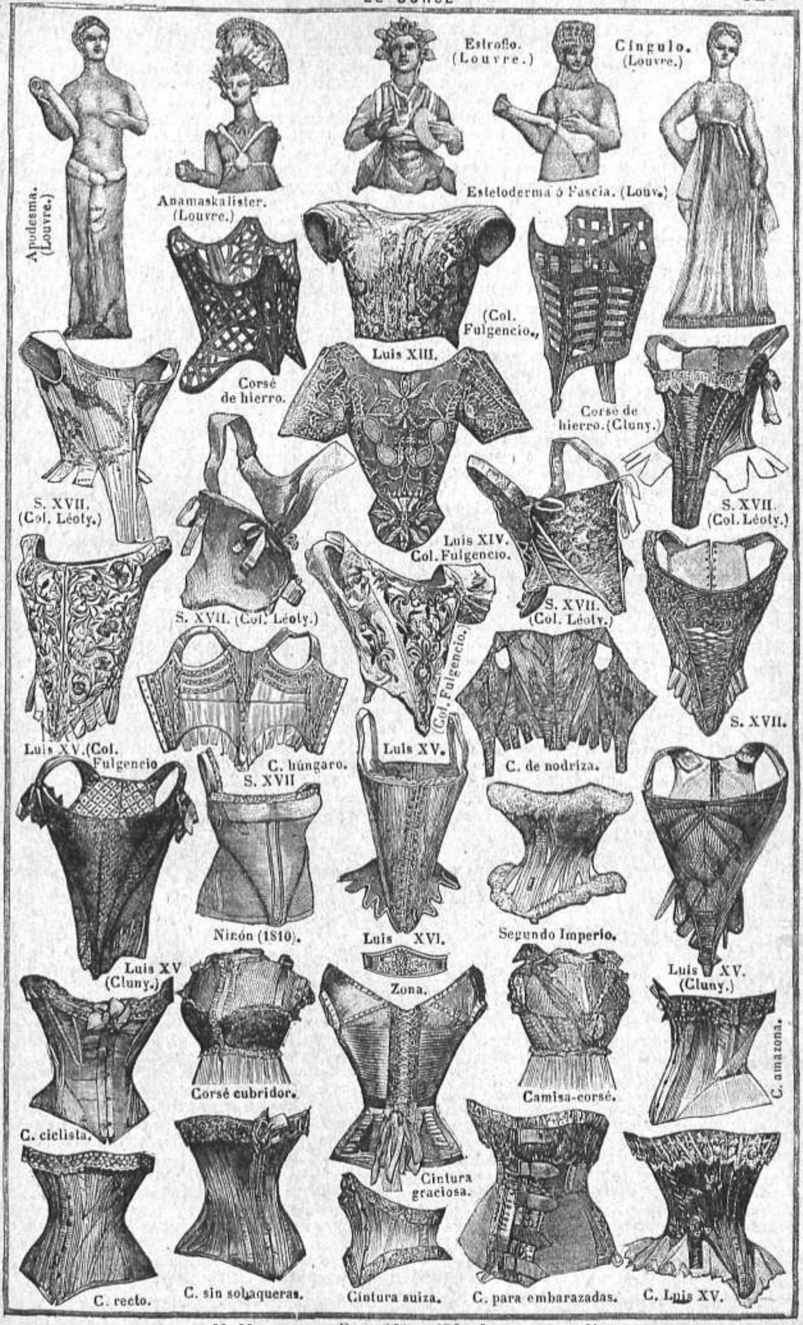
FIG. 1. RADIOGRAFÍA DE UN BUSTO SIN Y CON CORSÉ. FIG. 2.

En la primera figura, la línea de las caderas marca una curva regular; la anchura del tórax es normal. En la segunda, una depresión profunda altera las líneas de las caderas y la base del tórax está estrechada. La parte superior del tórax, transparente en las dos figuras, está ocupada por los pulmones. También se puede notar en la segunda que el aparato respiratorio, comprimido por el hígado y el estómago, no puede funcionar con la necesaria libertad.

Los corsés modernos.—A partir de la última Exposición francesa el corsé ha sufrido una completa transformación, reclamada con insistencia por los higienistas. Sus dimensiones se han reducido considerablemente, y hoy deja, por su bien entendido corte y armazón, sin oprimir los pulmones y el tórax.

El corsé mal hecho comprime el estómago y deforma los órganos internos, como se demuestra por la radiografía que acompaña á este artículo y que especialmente para nosotros ha sido hecha por Mr. Radiguet. En ella se puede observar que la caja torácica, oprimida por un corsé largo y estrecho, ha de sufrir transformaciones que hagan difícil la respiración, que estrangulen el hígado y lesionen el estómago y otros órganos.

FIGS. 618 Y 619.


Apodesma. (Louvre.)
Anamaskalister. (Louvre.)
Estrofio. (Louvre.)
Cingulo. (Louvre.)
Esteloderma ó Fascia. (Louv.)
(Col. Fulgencio.,
Luis XIII.
Corsé de hierro.
Corsé de hierro. (Cluny.)
S. XVII. (Col. Léoty.)
S. XVII. (Col. Léoty.)
Luis XIV. Col. Fulgencio.
S. XVII. (Col. Léoty.)
S. XVII. (Col. Léoty.)
(Col. Fulgencio.)
S. XVII.
Luis XV. (Col. Fulgencio
C. húngaro.
S. XVII
Luis XV.
C. de nodriza.
Ninón (1810).
Luis XVI.
Segundo Imperio.
Luis XV (Cluny.)
Zona.
Luis XV. (Cluny.)
Corsé cubridor.
Camisa-corsé.
C. amazona.
C. ciclista.
Cintura graciosa.
C. recto.
C. sin sobaqueras.
Cintura suiza.
C. para embarazadas.
C. Luis XV.

Núms. 630 — 652.

CÓMO SE HACEN LAS FLORES ARTIFICIALES

No ha de negarse ciertamente la conveniencia, dadas las necesidades de la vida moderna y las exigencias de la moda en particular, de saber confeccionar *cualquier especie de flor tal y conforme* se pueda desear, ya con un fin puramente decorativo, ya principalmente con un objeto práctico de inmediata utilidad, aplicado bien á la modistería en general, bien á otras diversas confecciones propias del bello sexo.

Nada hemos de decir respecto del origen de este género d manufactura, y pocos ignorarán que fué practicada por los pueblos de la antigüedad, egipcios, griegos, romanos, y por los que les sucedieron en las diversas épocas de la historia, especialmente durante el renacimiento por las repúblicas italianas.

Prescindamos, pues, de este particular, innecesario desde luego para el fin exclusivamente práctico que nos proponemos, y antes de entrar en los detalles relativos á la manufactura de la flor, indicaremos la clasificación primordial que se impone de las flores artificiales en *reales* y de *fantasía*. En el primer grupo se incluyen todas las que más ó menos perfectamente imitan á las naturales, rosas, claveles, violetas y demás variedades, y en el segundo comprendemos las que son producto genuino de la imaginación. Las primeras tienen como finalidad la imitación del natural, lo más artísticamente posible, y las segundas causar una impresión determinada que pudiera resumirse en la novedad, bien en la forma ó en el color, en algo que salga de lo vulgar y común, sin incurrir precisamente en lo extravagante.

No cabe determinar ahora y *á priori* las aplicaciones de uno y otro género, pues los límites de ambas se confunden en la práctica, siendo tan sólo pertinente advertir que por mucho que la fantasía quiera remontarse sobre la realidad, nunca deberá estar en contradicción con las leyes que rigen la constitución orgánica de la flor natural; desde el momento que pudiera estar en pugna con el sentido común, la emoción estética se amenguaría notablemente. De lo cual se deduce la necesidad de conocer lo que se denomina organografía vegetal, siquiera sea en la forma abreviada que se expresa á continuación.

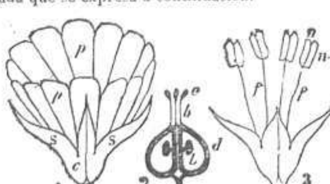


FIGURA ESQUEMÁTICA DE UNA FLOR.

1, *corola y cáliz; p, pétalos de la corola; c, cáliz; S, sépalos.— 2, gineceo; e, estigmato; b, estilo; d, carpelas; L, lóbulo.— 3, androceo; f, estambres; n, lóbulo de la antera.*

Procediendo en el análisis de la flor de la base al vértice ó del exterior al interior, se encuentra primero el *cáliz*, después la *corola*, y sucesivamente el *andróceo* ó recinto estaminal y el *gineceo* ó lugar femenino de los órganos fecundantes. El *cáliz* propiamente dicho constituye el verticilo exterior, y está formado por varias hojas llamadas *sépalos*, de color verde comúnmente, asemejándose á las hojas superiores del tallo. La *corola* forma la parte comprendida entre el cáliz y los estambres; la componen una serie de hojas ó foliolos que se llaman *pétalos*, y constituyen la porción más aparente de la flor. Los pétalos se distinguen perfectamente de las hojas del tallo, especialmente en el color, el cual, exclusión hecha del verde y negro absoluto, afecta todos los matices del iris.

La *corola* se llama regular cuando todos sus pétalos son semejantes en forma y distribución, denominándose irregular en el caso contrario, pero aun así siempre son simétricos, es decir, semejantes sus porciones.



CLASIFICACIÓN DE LAS HOJAS POR SU FORMA.

1, *lanceolada; 2, aserrada; 3, dentellada; 4, palmiforme; 5, reniforme; 6, lobulada.*

El *andróceo* está formado por hojas, ya muy modificadas, llamadas estambres, dispuestos de un modo análogo á los pétalos y sépalos, distinguiéndose un filamento que corresponde al peciolo de la hoja, una *cognación* referente á la nerviatura media, y los dos *lóbulos* de la *antera* correspondientes á las dos mitades del limbo de la hoja. La *antera* encierra el *polen* ó corpúsculos reproductores masculinos, polvillo amarillento, muy característico en determinadas flores.



CLASIFICACIÓN DE LAS HOJAS POR SU INSERCIÓN (figuras esquemáticas).

1, *radicales; 2, rameales; 3, florales.*

El *gineceo* se compone también de hojas muy modificadas, denominadas *carpelas* ú hojas carpelares, que constituyen el *ovario*, que puede estar formado por varias de aquéllas, ocupando siempre la parte central de la flor, en la que después de la esflorescencia aparece el fruto. La extremidad superior de la carpela se termina en una parte glandular ó *estigmato*, sostenido por un cuello llamado *estilo*, más ó menos largo; el interior de la carpela contiene el óvulo, lo que á nuestro fin nada interesa, así como sus diversas clasificaciones. Las adjuntas figuras esquemáticas aclararán el resumido diseño hecho de la flor.

Respecto de las hojas, parte integrante del tallo y que acompañan á la flor, sirviéndola las más de

FIGS. 653 Á 664.

las veces de marco que realza sus colores, deben tenerse muy en cuenta para el efecto artístico; lo que ahora nos importa es saber que la hoja propiamente dicha se compone del *peciolo*, lazo de unión con el tallo, y del *limbo*, parte plana de la hoja. El *peciolo*, á partir de la base del limbo, se bifurca y forma las nerviaturas de la hoja, la cual casi siempre está simétricamente dividida por aquéllas, presentando dos caras de aspecto bien distinto, *anverso* y *reverso*, convexa y de tono brillante la primera y cóncava y más pálida la segunda. Las hojas, por su forma, se clasifican en *lanceoladas*, *aserradas*, *dentadas*, *lobuladas*, *reniformes*, *palmiformes* y otras varias denominaciones por razón de semejanza.

Según el modo de su inserción con el tallo, se denominan *seminales* ó *primordiales*, *radicales*, *rameales* y *bracteales* ó *florales* (véanse las figuras correspondientes). Las hojas rudimentarias nacidas sobre el rizoma se llaman *escamas*, y las que existen al nivel de la hoja principal adherentes á su base *estípulas*.

Simetría de la flor.

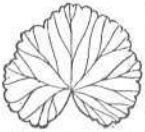
Por tal se entiende la semejanza existente entre las hojas que constituyen los verticilos de la flor, pudiendo clasificarse en simetría de la forma, del número ó de la posición. La primera es la *regularidad*, y existe cuando las piezas de un mismo verticilo alternan unas con otras, de modo que la *variedad* no aparezca más que en la dimensión, resultando la simetría respecto de un eje ó centro común; esta clase de simetría se denomina radiforme, y cuando presenta dos mitades semejantes (como en el pensamiento) se dice longitudinal.

La *simetría numérica* se realiza cuando todos los verticilos tienen el mismo número de piezas, ya pares ó impares, y la llamada *simetría de situación ó posición* se efectúa cuando cada verticilo alterna con las piezas de las precedentes ó siguientes. Estas elementales condiciones estéticas de la flor es necesario tenerlas presentes para cuando llegue el caso de confeccionar flores de pura fantasía, y no incurrir en contradicciones de sentido común.

Se llama *diagrama* de una flor el corte efectuado horizontalmente cuando se halla en estado de botón, de manera que permita reconocer fácilmente todas sus dependencias y colocación de sus órganos; empleándose este procedimiento cuando se trata de confeccionar una flor según otra natural y obtener las plantillas y su distribución.

Material usado para la manufactura de las flores.

Pudiera hacerse una clasificación de éstas según el material empleado en las mismas, pero basta con decir que las aplicaciones de la flor están subordinadas al dicho material utilizado en su confección, lo que se comprenderá con sólo enumerar sus distintas clases: porcelana, barro, celulosa plástica, celuloide, gelatina, pergamino, colodion ricinado, caucho, gutapercha, ebonita, aleaciones fusibles y, por último, batista, muselina, tafetán de Florencia, raso, terciopelo y felpa.



Hoja de geranio de hierro.



Hoja de geranio de hiedra.

Ahora bien; dado el fin exclusivamente práctico y aplicable á las necesidades domésticas que nos proponemos, trataremos solamente de la preparación de la celulosa plástica, gelatina, colodion ricinado, gutapercha, y de la batista y demás variedades enumeradas en el último grupo.



Hoja de camelia.



Hoja de rosal de té.

Celulosa plástica. — Este material, que se destina á la imitación de las *tierras cottas*, con objeto puramente decorativo, no tiene más ventaja que la baratura y su fácil manipulación, pero siempre el resultado es ordinario y pesado, artísticamente hablando. Se prepara machacando papel sin cola preferentemente (como el de algunos periódicos) con un macillo de alambre y estando mojado el papel, hasta que resulte una pasta que se añade á un tarro de cola de almidón poco espesa, donde se agita y mezcla con tierra blanca tamizada, en la proporción de un tercio ó cuarto del papel empleado; resultando según esta cantidad más ó menos quebradiza la pasta. Después de bien mezclado el conjunto, se amasa sobre un mármol con un poco de glicerina, para evitar el secado rápido de la pasta y poderla manejar; así dispuesta se emplea siempre que se sepa naturalmente algo de modelado. Hecha la flor, se pinta al óleo y se barniza, bien al silicato ó bien con barniz graso ó resinoso.

Gelatina. — Con este material se obtienen trabajos muy delicados y de un campo de más aplicaciones que el anterior, pero su manejo es más difícil y complicado.



Hoja de violeta.



Hoja de Nicaragua.

Debe emplearse con preferencia la grenetina, conocida en el comercio con el nombre de cola de pescado, sin serlo en realidad, pues la procedente del esturión tiene un precio tres veces mayor que la gelatina común. Para obtener los pétalos necesarios para la confección de la flor es preciso hacer las matrices de aquéllos en escayola ó cera á medio molde, procediendo por una serie de capas depositadas á pincel hasta conseguir el grueso necesario.

La escayola se emplea en lechadas y la cera disuelta en bencina; en el primer caso el molde se engrasa y frota después con polvo de licopodio, y en el segundo con este último solamente.

La gelatina se prepara disolviéndola en la menor cantidad de agua posible, á la que se añade cerusa ó sulfato de barita en la proporción de un séptimo ú octavo de su peso y un décimo de gli-

Figs. 665 á 670.

Año de ovejas, año de abejas.

cerina; convenientemente mezclado todo el conjunto, se barniza con él la parte de molde obtenida del pétalo correspondiente á una de sus caras, hasta conseguir un grueso ocho ó diez veces mayor del que ha de tener definitivamente la gelatina, en razón de la contracción que sufre al secarse. Cuando está cuajada se coloca sobre su cara libre la otra mitad del molde, correspondiente al anverso ó reverso de la hoja, bastando solamente el peso del mismo para que se impriman todas las particularidades del pétalo ó de una hoja cualquiera de la planta. Cuando la gelatina está seca basta acercarla á un brasero ó simplemente al sol para que se desprenda. La operación del teñido se realiza sumergiéndola primero en una disolución de alumbre de roca, colocándola


PLANTILLA DE CÁLIZ DE ROSA DE TÉ.

después sobre un cristal talcado, donde se procede al teñido por medio de un pincel y colores vegetales. El alumbre hace insoluble la gelatina y da el mordiente para el tinte. Esta gelatina puede obtenerse en el estado de pasta para modelarla y hacer espinas, simientes, tallos, frutos y demás particularidades, mezclando tanino al tiempo de prepararla; en esta forma se llamó por su inventor *poteleina* y su empleo se vulgarizó desde 1880, siendo descrita en *L'Année Scientifique*, etc., de 1881; sus resultados son ya bien conocidos y la hacen recomendable.

Colodion ricinado. — Este producto da muy buen resultado en competencia con las telas, ya sean rasos ó terciopelos, pues tiene sobre ellas la ventaja de no desfilacharse y no ofrecer á la vista tejido alguno que pueda destruir la impresión del natural; se usa, pues, como aquéllas, y suele encontrarse en el comercio con el nombre de colodion-cuero; se prepara disolviendo piroxilo en partes iguales de éter y alcohol hasta lograr una densidad próxima á la de la miel, añadiendo

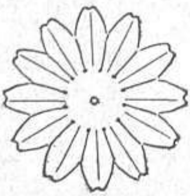


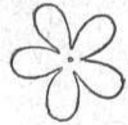
PLANTILLA DE ROSA COMÚN DE OLOR.

cuando aquél se haya disuelto de $^1/_8$ á $^1/_5$ del volumen de colodion obtenido de aceite de ricino bien mezclado; se extiende sobre cristales talcados y se tiene en esta forma al aire, aunque sean dos ó tres meses, en cuyo tiempo el oxígeno de la atmósfera oxidando el aceite le da los caracteres del caucho. El teñido debe hacerse con colores disueltos en alcohol, y su empleo en la confección de la flor de igual forma que para las telas, según decimos oportunamente.

La **gutapercha**, que se ha de usar desde luego en lámina, puede recibir la impresión de un molde ablandándola en agua caliente, y en tal estado efectuar la operación, y si no se quiere la precisión en la copia del natural, tratarla simplemente como una tela; el teñido ha de ser al aceite secante y colores porfirizados, es decir, al óleo. La gutapercha se presta especialmente para hacer tallos, simientes, cálices, espinas, frutos, etc., pues basta recubrir con ella en estado fluido moldes solubles en agua fría.

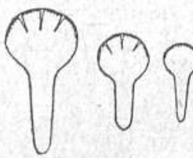
Batista, muselina, tafetán de Florencia, raso, terciopelo y felpa.—Estos materiales son en realidad los que más se emplean en las aplicaciones domésticas. La gelatina, colo-


PLANTILLA DE MARGARITA.


PLANTILLA DE VIOLETA.

dion-cuero y gutapercha, de una manipulación poco breve, se hace indispensable su empleo únicamente en coronas, ramos y adornos que han de estar á la intemperie, ó se precisa su larga duración, ó para hacer una cosa en extremo perfecta.

La batista y demás variedades se venden en el comercio preparadas ya para la confección de las flores. Su aprestado, tanto para la batista como la muselina, se ejecuta con dextrina ó almidón, para evitarse la preparación de la primera, que no es más que una transformación del almidón por la


PÉTALOS DE CLAVEL.


PLANTILLA DE PÉTALO DE CLAVEL.

acción del ácido sulfúrico; puede usarse preferentemente el engrudo de almidón, obtenido disolviéndolo en agua fría al estado de lechada y cociéndolo después. La formación del engrudo para el almidón de arroz se verifica entre los 58 y 61° centígrados, de modo que antes de cocer se obtiene el engrudo; el centeno es entre los diversos almidones el que necesita menos temperatura para la formación de aquél, pues basta de 50 á 54°. El engrudo obtenido es transparente, por lo que si se desea que la tela no tenga viso basta



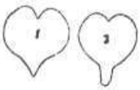
PLANTILLA DE FUSIA.


PLANTILLA DE CAMPANILLA.

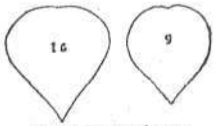
añadirle creta en polvo tamizada ó cerusa. Extendida la tela sobre un mármol ó cristal encerado ó engrasado simplemente, se da el engrudo con una regleta para obtener la mayor uniformidad en la preparación y se deja secar, en cuyo momento se desprende fácilmente de su soporte, presentando una superficie esmaltada. Los rasos y tafetanes cabe engomarlos y plancharlos. Los *terciopelos*, *felpas* y *peluches* se engoman por el revés con una esponja ó tapón solamente húmedos y se planchan al aire y por el mismo sitio; de otro modo, el pelo se chafa.

FIGS. 671 Á 685.

Material auxiliar.—Para armar una flor, lo más necesario es el alambre; éste ha de ser de hierro recocido y de diferentes gruesos, desde un milímetro hasta el del núm. 20 en carrete; el alambre recocido, por mucho que se retuerza, tarda en romperse; si no se dispusiera de él bastaría, caso de ser agrio, meterlo en la hornilla, y al rojo cereza sacarlo y dejarle enfriar entre arena caliente; cuanto más tarde en bajar su temperatura se pone más dulce. Se necesita hilo blanco del *número* 50 y *seda blanca* laxa para ciertos atados

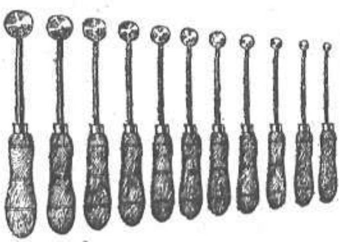


Plantilla de Nicaragua.



Plantilla de pétalos de camelia.

y forros; además cola líquida fuerte, que se prepara cociendo la cola fuerte catalana de 1.ª en la menor cantidad de agua posible, adicionada de un ácido sulfúrico, acético, tártrico, etc.; para el primero un décimo basta, y un quinto de los restantes del volumen de agua; la cocción debe durar una hora, añadiendo el agua que se evapora, neutralizándose después. Así preparada al enfriarse queda líquida, y aunque pierde en fuerza tiene más que la goma y



Juego de abolilladores.

es muy económica; echándola un poco de sal de acederas no se pudre; el alcohol amílico puede dar el mismo resultado, pero con el tiempo se evapora, sobre todo en verano. Se completa el material accesorio con una cierta cantidad de algodón en rama (cardado), papel de seda blanco, cera y caucho en pasta, que hoy día se encuentra en todas las tiendas de bicicletas como material de reparación en tubos de estaño resguardado de la acción del aire, y, por último, la serie de colores necesarios para el teñido enumerados á continuación.

El teñido puede hacerse en general en toda la tela, y obtener las degradaciones en cada hoja posteriormente á su recortado, ó después de efectuado éste, por lo que reseñamos ahora solamente los colores como material accesorio. Pueden emplearse las anilinas con sus ventajas de brillantez de color, variedad de tonos, sencillez de preparación y baratura, á la vez que los inconvenientes de su pérdida de color al poco tiempo de usadas y lo fácilmente que se corren por la sola acción de una simple gota de agua, la saliva ó el sudor, *cosa grave en las confecciones de modistería*. De aceptarlas basta decir que son solubles en el agua y en el alcohol, y se venden en las droguerías, pudiendo llegar su baratura á proporcionar el gramo de azul de metileno 100 litros de agua teñida de azul celeste ú 80 de color turquí.



Pinza-alicate.

Tratándose de obtener colores fijos á la par que brillantes, hay que atenerse á lo que aconseja la práctica para el *amarillo gualda* y *ácido pícrico*, para el *rojo carmín de cochinilla* y *garanza* y para el *azul índigo*, éstos como regla general; pero conviene para casos determinados tener disponibles algunas otras materias tintóreas, como el *kermes*, *óxido de cromo* y *brasilina*, completándose el material con los mordientes de *alumbre* y *óxido de estaño*.

Herramientas.—Tratándose de una labor doméstica, las herramientas deben reducirse á lo



Pinza común.

más preciso; así bastará tener un juego completo de *abolilladores* ó *abombadores*, una *pinza-alicate*, otra común, un juego de *sacabocados*, un *recortador de cuchilla*, unas *tijeras curvas*, un *bruñidor de ágata*, una *lamparilla de alcohol*, una *almohadilla de gamuza*, varios trozos como de medio metro de *fieltro blanco* ó *bayeta*, dos *esponjas* finas y seis *pinceles* de pelo de gris núms. 16, 12, 8 y de marta negra números 5, 3, 1, seis ú ocho *frascos* de boca ancha, *tres cubetas* de hierro esmaltado y una *cápsula* grande del mismo género.

Armado y confección de la flor.

Aprestada la tela y todas las herramientas dispuestas, la primera operación es el recortado de las *hojas ó pétalos y demás partes orgánicas de la flor*, los sépalos del cáliz, pistilos, estambres, etc. La confección de la flor debe comenzarse por su eje *ó centro*, *ó sea el llamado gineceo* con sus *carpelas* y *estigmatos*, que varía según la flor el modo de formarlo.



Terraja de ondular.

En general, se atan estas primeras partes con el hilo más fino, bien encerado, después de haber hecho en el alambre que sirve de tallo y soporte unas incisiones á modo de escamas con el golpe de un instrumento cortante, para evitar el deslizamiento de lo que en él se fija; á continuación se colocan los diferentes verticilos, procediendo del centro á la periferia, ó sea en sentido inverso al que hemos empleado al analizar los órganos de la flor, poniendo el cáliz sujeto, mediante la cola fuerte, después de haber forrado el alambre ó tallo bien con el algodón cardado y una capa de seda laxa, ó si el grueso no lo exige con ésta solamente, ó bien cubierto con los tallos de caucho en forma de tubo que se venden en el comercio. Así terminada, resta solamente en ciertos casos darla algunos toques de efecto, ya sea rizar más alguna hoja, dar una pincelada de color en el sitio conveniente, espolvorearla con tundizno, cristal hilado ú otros productos característicos. Tal es la marcha general para armar una flor.

Figs. 686 á 703.

Recortado á plantilla. — Antes de fijar los pétalos y demás adyacentes es necesario haber determinado su forma según la plantilla y recortarla.

Si ésta es de metal, desde luego puede hacerse con la cuchilla ó tijera; si no se traza antes con lápiz, siendo preciso que las plantillas tengan todos los detalles del contorno, su número de orden y de cantidad y hasta una indicación de su color. El recorte es preferible ejecutarlo á cuchilla sobre una tabla á veta seccionada, contorneando con precisión la forma, pudiendo hacerse á la vez varias hojas y ahorrar tiempo. En la base ó peciolo conviene hacer una sisa en la forma indicada en la figura, con objeto de reducir en lo posible el volumen de las ataduras. Para festonear y aserrar las hojas hay sacabocados y ruletas especiales, pero que pueden suplirse por la labor manual.



CUCHILLO DE RECORTAR.

Teñido y coloración. — Después del recorte procede el teñido, ya mediante las anilinas, si no se pretende cosa de duración, ó bien con los colores fijos al mordiente, de una manipulación desde luego más complicada. La elección de las anilinas debe hacerse según el muestrario del fabricante, pues un tono determinado varía según es de una ú otra marca. Las más constantes son el rojo eosina, la grosella NG, verde metilo, azul metileno, eritroxina, sulfanilato de naftilamina y el sulfanilato de cavacrol nítrico. Ninguno de estos colores son fijos.

Respecto de los considerados como tales, ó al menos en mayor grado que los anteriores, se tiene: 1.° La *cochinilla*, que proporciona un brillante *carmín* y una variedad de tonos importantes; para la seda y lana, usando como excipiente el *alumbre* ó los *óxidos de estaño*, se obtiene el *carmesí fino*, uno de los colores más estables, y combinada con el peróxido de estaño, ácido tártrico y clorhídrico, el tono *escarlata*, que se vira en *rosa* y *amaranto* por las disoluciones de sosa, potasa ó amoníaco. Todas estas tonalidades se reducen á obtener la *carmina*, principio colorante de la cochinilla, lavándola primero en un poco de éter, hirviéndola después en agua y precipitándola por el hidrato plúmbico; añadiendo en exceso ácido clorhídrico se tiene precipitada en agujas incoloras la carmina, soluble en agua ó alcohol, llegando al rojo púrpura hirviendo su disolución en el agua.

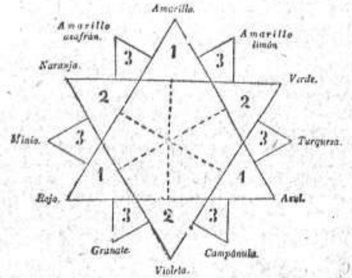


TÓRCULO DE PRENSAR FORMAS.

2.° La *gualda*, característica del color amarillo, brillante y fijo, se obtiene por decocción en el agua de esta planta, y repitiendo el procedimiento empleado en el anterior color, se tiene la *luteolina* ó principio tintóreo de la gualda, usándose como excipiente el alumbre, ya solo ó combinado con el tártaro, pero en este caso se debilita el color; la potasa, sosa y amoníaco la viran en amarillo oscuro.

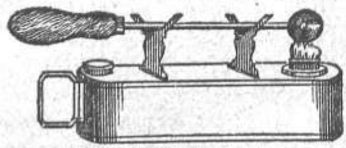
3.° *Indigo*.—Materia azul que se encuentra en el comercio en forma de panes, y que tiene como base de su materia colorante la *indigotina*. Para lograr el azul de Sajonia, aplicable á los rasos, sedas y tafetanes, se disuelve el índigo en ocho veces su peso de ácido sulfúrico, y al cabo de veinticuatro horas de reposo se añaden 27 partes de agua del índigo empleado. Otro procedimiento para aplicar el índigo en general á la batista, seda y algodón, consiste en diluir una parte de índigo en agua y añadir tres de ésta en lechada de cal; reposando algunas horas se adicionan otras tres porciones de sulfato de hierro y se mezcla bien, quedando al cabo de algunas horas en estado de usarse.

Con estos tres colores primarios se pueden hacer todas las variedades apetecibles, ya por su mezcla, ya por la acción de los ácidos ó los álcalis. La preparación, aunque parezca complicada, haciendo grandes cantidades es desde luego ventajosa.



Modo de teñir el material.—Recortadas las hojas ú otra parte cualquiera de la flor, para teñirlas de un color determinado se sumergen un cuarto de hora ó media en el excipiente debido, y todavía mojada se da el color á su máximo con un pincel, aplicándolo únicamente en el sitio en que exija mayor intensidad, extendiéndose él solo por absorción al resto de la hoja, perdiéndose así gradualmente hasta el peciolo, que casi siempre es incoloro; un poco de papel secante á mano puede ser útil cuando el color se corra, oprimiendo con él la parte necesaria, que de este modo pierde el exceso de color.

Clave de tonos.—Tiene ésta por objeto saber desde luego la combinación de colores de un tono dado, tomando como punto de partida los tres colores primarios, amarillo, rojo y azul, colocados en los vértices de un triángulo equilátero. Para saber los componentes de un tono cualquiera basta observar entre los inmediatos que se encuentra, y si éstos son primarios, binarios ó terciarios. En la figura, los colores primarios están representados por 1, los binarios por 2 y los terciarios por 3. Calificado el color de una flor, por ejemplo de violeta, examinando la figura, se ve está indicado con un 2 ó binario, lo que dice estar formado por dos primarios, ó sea el azul y el rojo, entre los cuales se halla situado. Si en otro caso se ha definido el color de un tono en *campánula*, inspeccionando nuevamente la figura veremos es un compuesto terciario, ó sea del binario violeta y



CALENTADO DEL ABOLILLADOR.

FIGS. 704 Á 707.

del primario azul; de modo que en la formación de aquel tono entrarán rojo y azul en partes iguales para formar el violeta, y á más éste y azul también en partes iguales para constituir el *campánula*. Por este procedimiento se puede encontrar la composición de cualquier color si nos dicen su nombre, ó si tenemos iluminada la clave buscando el semejante y sus inmediatos constitutivos.

Excipientes.—Se tienen disueltos en agua á la concentración suficiente para que al secar la materia teñida no cristalicen, lo que se puede hacer por observación, estando el excipiente concentrado y añadiendo agua hasta conseguir dicho objeto. Para el *carmesí intenso*, alumbre ú óxido de estaño, y la disolución de cochinilla que se da aparte en la forma indicada: *rojo escarlata* sin mezcla, procedente de aquélla, bióxido estañoso, ácido tártrico y clorhídrico; *rosa* y *amaranto*, una disolución de sosa; *amarillo brillante gualda*, alumbre de roca; *amarillo oscuro gualda*, disolución de sosa; *azul de Sajonia*, sulfato alumínico-potásico. Cuando hay que formar un color compuesto se dan los excipientes correspondientes, y los colores sucesivamente, dejando secar los objetos teñidos sobre las bayetas ó fieltros indicados en las herramientas.



ABOLILLADO DE UN PÉTALO.

Abombado y satinación.—Tiene por objeto dar la forma convexa á las hojas ó pétalos, lo que se realiza estando ya secos mediante los *abolilladores*.

Estos se usan de hierro ó madera; pero siendo la acción del calor la que más contribuye al objeto dicho, los últimos son completamente inútiles, pues su efecto no es ni vigoroso ni duradero: un simple exceso de humedad en la atmósfera basta para destruirlo. Se procede colocando el abolillador en el soporte de la lámpara de alcohol ya encendida, que á la temperatura de una plancha se coloca sobre la hoja puesta en la almohadilla de gamuza, y oprimiendo fuerte y girando el hierro entre las manos, de igual modo que el molinillo de una chocolatera, se obtiene la satinación y abombado apetecido. El tamaño del abolillador se subordina al de la hoja; sin embargo, hay que atenerse á las colecciones de 12 números que expende el comercio, de no construirlos especialmente.

El bruñido se emplea en los casos en que se necesitan superficies satinadas y brillantes, siendo preciso al preparar la tela adicionar al engrudo una gran cantidad de cerusa, único medio de obtener un estucado perfecto. Se satina en frío ó al calor sobre una superficie dura. De este modo pueden hacerse pétalos de flores carnosas y blancas, tales como azucenas, gardenias, magnolias y otras.



BRUÑIDOR DE ÁGATA.

Rizado.—El arrollamiento ó rizado de algunas hojas se logra mediante la pinza ó una racleta: la primera, si el pétalo lleva pliegues ó nerviaturas, cogiendo éstas con la pinza y deslizándola rápidamente á lo largo de la hoja, y la segunda colocando ésta entre el pulgar y la racleta, tirando prontamente de la hoja con la mano izquierda; en ambos casos puede usarse la almohadilla de abolillar para asentar la hoja.

De algunos efectos especiales.

La *imitación del vello* propio de algunas hojas se puede hacer, si por la clase de flor no se apropian las felpas ó peluches, cardando la tela con lija gruesa hasta que se repele y dé el aspecto aterciopelado característico; pero es siempre de mejor resultado el empleo del *tundizno*, espolvoreando con él lo que se necesite, ya dado con mordiente hecho de agua gomosa y azúcar. El *graneado* especial de ciertas hojas se consigue desparramando arena del grueso necesario sobre un tablero y machacando calculadamente la tela puesta encima con un martillo forrado de bayeta ó fieltro muy gruesos; menos engorroso es poner de cama una lija ordinaria. El aspecto *glacé* de otras hojas puede hacerse con el mordiente anterior y cristal hilado, del que se emplea para filtrar ácidos, machacándolo un poco. Las *metalizaciones* exigidas algunas veces por la ornamentación se hacen, si han de ser *naturales*, con los panes de los metales correspondientes, dando el mordiente y asentando el pan con un pincel ó algodón cardado, procedimiento dificultoso no teniendo cierta práctica, y si han de ser *metalizaciones de fantasía*, debe emplearse el pan de plata y hacer los reflejos con la *corleadura* del tinte deseado, verde, amarillo, etc. En ambos casos, para mayor sencillez, pueden emplearse las purpurinas por el procedimiento corriente ó no escatimando gastos las disoluciones marca Fordos y Gelis, cuyo precio para la sal de oro es de 5 pesetas el gramo.

Obtención de semillas, estambres, pistilos y otros detalles.—De no comprarlos hechos pueden obtenerse por el ingenio del constructor, buscando objetos que por analogía hagan el efecto del natural; así se emplean las barbas de pluma para estambres en los claveles, lana para el androceo de la rosa, cerdas, pelo blanco de cabra, crin, vellón de seda, borra y otras variedades adaptables á la imitación que se pretende. En los casos de estambres ó pistilos, determinada su forma botánicamente, la antera y estigmato de aquéllos se hace de pasta formada con tierra blanca y cola, y los filamentos y estilos con pelo de cabra, crin ó alambre del número 18 ó 20.

Los frutos y espinas se obtienen por igual procedimiento, y en los casos de formas complicadas, ó que se encuentre poco adaptable la pasta anterior, se usa la cera, que se modela fácilmente; ésta puede aplicarse para recubrir hojas, tallos y frutos á modo de un barniz disuelto en bencina anhidra ó trementina, pudiéndose así fácilmente hacer los detalles de forma, ya con un palillo de modelar, ya con un mandril.

Respecto de las particularidades características de cada flor, color, forma, inserción, número y distribución de los pétalos, las figuras respectivas bastan por sí para las necesidades de la práctica, y acerca de las flores artificiales de fantasía, lo que mejor puede hacerse es inspirarse en el natural y fantasear únicamente sus caracteres, tales como la forma, el color ú otros.

FIGS. 708 Y 709.

Pasar cochura por hermosura.

LABORES DE SEÑORA

Nuestras lectoras encontrarán en la **cartera**, *al final del* ALMANAQUE, *una hoja de labores al tamaño de ejecución, cuya explicación damos seguidamente. Estos modelos nos han sido facilitados por el periódico* **La Moda Elegante**, *tan conocido por sus labores de buen gusto.*

Babero con bordado Richelieu (números 1 y 2).—Este babero, hecho de piqué blanco fino, va adornado con una cenefa de bordado Richelieu, representada por mitad en uno de nuestros dibujos, Se transporta el dibujo sobre el babero, y se ejecuta el bordado con algodón blanco fino al punto de festón. La tela que sobresale del borde exterior y la que separa los dibujos aislados va recortada.

Festón de fantasía con lunares al plumetis (núm. 3).—Se borda este festón sobre chaconadas ó nansuc.

Dos pantallas elegantes (núms. 4 y 5).—Núm. 4: Es de raso flojo, de un lindo color verde agua. Se frunce la tela en torno del círculo grande y se reune el vuelo alrededor de la parte de arriba. Se hace remontar la tela, y se frunce fijándola en torno del circulo ondulado. Una *ruche* deshilachada va puesta como coronamiento. En el contorno inferior se pone un segundo rizado, que sirve de cabeza á un fleco ancho de seda cuadriculado, todo del mismo color.

Núm. 5: Esta pantalla es de muselina de seda pintada sobre viso de seda color de rosa. Se disponen, hilvanadas una sobre otra, la muselina y la seda. Se pone en el borde inferior, bajo un encaje estrecho, un circulo, y se arregla el vuelo en grupos de fruncidos. Un rizado grueso de tafetán recortado va puesto en lo alto de la pantalla. En cada hueco del festón, en el borde inferior, se pone una orquídea color de malva y unos lazos flotantes de cintas estrechas de raso color de rosa y de malva.

Grupo de objetos al crochet para niños (núms. 6 á 10).—**Calzoncillos con cuerpo para niños de tres á cuatro años** (número 6).—Se ejecuta esta labor con algodón de hacer medias chiné gris; se montan 95 mallas-cadenetas y 2 más para volver. Para empezar, una hilera de bridas. Se vuelve á descender tomando la malla entera (20 bridas): 5 medias bridas para la cintura; 50 bridas y 20 medias bridas para la pierna derecha. Se continúa aumentando siempre una malla en lo alto: 9.ª, 10.ª, 11.ª, 12.ª y 13.ª vuelta; se mengua una brida en lo alto (5 hileras), no remontando sino sobre 10 bridas del cuerpo para la parte de debajo del brazo. Al final de la 5.ª hilera se remontan 11 mallas-cadenetas y 2 más para volver: 5 vueltas aumentando una brida para el hombro, 5 vueltas menguando una malla para el escote, una vuelta lisa, una vuelta de bridas de abajo arriba y una vuelta, no descendiendo sino sobre 17 bridas por debajo de la cintura. Al cabo de estas 17 bridas se montan 53 mallas-cadenetas y 2 más para volver. Una hilera de bridas de abajo arriba para empezar la segunda pierna. Se continúan los calzoncillos en sentido inverso.

Manga.—Se montan 56 mallas-cadenetas y 2 más para volver; una vuelta entera de bridas. En la 2.ª vuelta 40 bridas, 16 medias bridas para el puño; se continúa como esta 2.ª vuelta. A partir de la 4.ª vuelta se aumenta una brida cada 2 vueltas en lo alto; 11.ª, 12.ª, 13.ª y 14.ª vueltas lisas; se mengua como se ha aumentado en las tres últimas vueltas; bridas de arriba abajo. Se cose la manga al punto por encima del revés, de arriba abajo, y se la monta á la sisa. Se cose la pierna desde el borde inferior hasta la entrepierna. Una hilera de medias bridas de algodón de color en el escote, 2 hileras de medias bridas de algodón gris. En cada 2 medias bridas de la última vuelta una media brida, una malla-cadeneta y una brida. Botones en el escote y en la cintura.

Gorro para niños de uno á dos años (núm. 7).—Se le ejecuta con lana blanca de 8 hilos. Se montan 3 mallas-cadenetas y una más para volver. Se labra yendo y viniendo y tomando la malla entera, media brida en una malla-cadeneta, 3 medias bridas en la segunda, una en la tercera y se continúan las medias bridas aumentando siempre 2 mallas en la malla del medio. Cuando se tienen 33 medias bridas se hacen 12 vueltas lisas. Se menguan después 2 medias bridas en medio de cada vuelta hasta no tener más de 3 medias bridas. Se rodea todo el gorro de una hilera de presillas; 2.ª hilera de las mismas presillas en el delantero.

Escarpín para niños de ocho meses á un año (núm. 8).—Se le hace con lana negra ó azul marino de 8 hilos. Se monta una cadeneta de 7 mallas y una más para volver, y se labra en mallas pequeñas y apretadas, yendo y viniendo con un crochet relativamente fino; se aumenta una malla en la izquierda, á cada hilera, hasta tener 20 mallas; se hacen 15 vueltas y se mengua una malla en la izquierda á todas las vueltas. Cuando no se tienen más de 7 mallas se corta la lana. Se cosen al punto por encima las 7 primeras y las 7 últimas mallas de abajo arriba, y se continúa la costura montando hasta unas 15 mallas. Se hace con lana igual una hilera de medias bridas en lo alto del escarpín. Se hacen unos piquillos por encima y se cose una suela de piel en la orilla de la parte inferior. Se cubre una suela igual de franela ó de muletón y se la pone en el interior. Pompones de lana igual en la parte de encima del escarpín y cordonaduras en las medias bridas de lo alto.

Corsé-chambra para niños de seis á diez y ocho meses (núm. 9).—Se le ejecuta con algodón gris, igual al empleado para los calzoncillos. Se monta una cadeneta de 27 mallas y una más para volver; 20 vueltas de medias bridas yendo y viniendo y tomando la malla entera, 8 vueltas menguando una malla á la derecha en todas las vueltas yendo y viniendo y 4 vueltas lisas. Se aumenta después como se ha menguado; 11 vueltas lisas. Se ha llegado al medio del corsé y se continúan en sentido inverso. Se terminan en una ª 5 mallas-cadenetas, una media brida en la 3.ª media brida de la vuelta anterior y 4 medias

bridas después de *. Las presillas de las mallas-cadenetas forman bridas; 4 botones van cosidos en las primeras vueltas del corsé enfrente de las bridas, sujetándolos por el revés con un cordón. Otros dos botones van cosidos en cada cadera y otro en medio del delantero. Las hombreras van formadas con 4 hileras de 30 medias bridas, unidas al corsé por medio de puntos por encima.

Escarpín para niños de diez á doce años (núm. 10).—Se le hace con lana merino color de bronce de 6 hilos. Se monta una cadeneta de 50 mallas y una más para volver; medias bridas yendo y viniendo y tomando la malla por detrás, 10 vueltas; en la 11.ª vuelta, 35 bridas; 12.ª vuelta igual; al final de la 13.ª vuelta, 26 mallas-cadenetas y una más para volver; 20 vueltas sobre estas 26 mallas-cadenetas y las 35 medias bridas para formar la parte de encima del escarpín; en la 23.ª vuelta, 35 medias bridas; 24.ª vuelta igual; en la 25.ª vuelta se remontan 15 mallas-cadenetas y una más para volver; 10 vueltas de 50 medias bridas. Se cierra el principio y el fin del escarpín al crochet ó se le cose al punto por encima. Se hace la planta del pie yendo y viniendo, y empezando en las 30 mallas del talón. Se une cada vuelta contra la orilla de las 26 mallas de la pala; 30 vueltas, menguando una media brida al empezar cada vuelta. Se continúa volviendo sobre las 20 medias bridas de la planta del pie y sobre la orilla de las 20 vueltas de la pala. Se hacen 4 menguados en cada vuelta, y cuando no se tienen más que 8 medias bridas se cierra.

Puntilla de encaje al huso (núms. 11 y 13).—Este encaje va ejecutado con algodón número 40 (dos hebras), 41 pares de husos y 5 pares de husos-sostén, por el trazado núm. 13. Se clava en los agujeros *a* hasta *e*, en el agujero 22 sobre la línea, un alfiler; se suspenden después al alfiler *a* 2 pares, á los alfileres *b* y *c* 5 pares, al alfiler *d* 4 pares, al alfiler *e* 3 pares y á los demás alfileres un par de husos, y se hace: las redecillas telaraña con el 8.º hasta el 19.º par, y después los 12.º, 16.º y 19.º pares; se retuerce tres veces el par sostén *; después las redecillas telaraña en la derecha con este par sostén y los 3 pares siguientes con los 2 pares más próximos una hoja; se pone ésta en el lado y las redecillas telaraña con el par sostén y los 3 pares siguientes (así como el 25.º hasta el 27.º par), el alfiler clavado en el agujero y encerrado, el 27.º par retorcido tres veces; las redecillas con el 27.º hasta el 20.º par (los pares de la hoja forman los 22.º y 23.º pares), el alfiler clavado en el agujero 3; las redecillas con el 20.º hasta el 27.º par; el alfiler clavado en el agujero 4, las redecillas con el 22.º par; el alfiler clavado en el agujero 5, las redecillas con el 22.º hasta el 25.º par; el alfiler clavado en el agujero 6, las redecillas con el 25.º hasta el 23.º par; el alfiler clavado en el agujero 7 y encerrado con una trenza *, cada vez una trenza con los 19.º y 20.º, 21.º y 22.º, 52.º y 26.º pares. Para la media bola de la derecha se vuelve á principiar desde la estrella hasta la estrella, empleando el 28.º par como par sostén, y se clava el alfiler en los agujeros 8 hasta 14; pero se hacen después las redecillas con la hoja, unas redecillas separadas con tres piquillos, y se emplea el par sostén como 29.º par. Después 2 trenzas con los 4 pares suspendidos en la izquierda y 2 trenzas con los 4 pares suspendidos en la derecha del agujero 14, pero los pares de la 1.º trenza en la izquierda van retorcidos tres veces anteriormente; para el borde derecho las redecillas con el 37.º al 40.º par, el 40.º par retorcido; una redecilla doble con los 40.º y 41.º pares, el alfiler clavado en el agujero 15 y encerrado; las redecillas con el 40.º al 37.º par, el alfiler clavado en el agujero 16; el borde hasta el agujero 17 se conduce viniendo el par sostén; una redecilla con los 37.º y 36.º pares, el alfiler clavado en el agujero 18 y encerrado; una trenza con los 1.º y 2.º pares; una trenza de una redecilla doble con los 3.º y 4.º, 5.º al 7.º pares (los 6.º y 7.º pares forman un par), estas 2 trenzas que cruzan empleando juntas cada 2 husos; se hace una redecilla, el alfiler sacado del agujero *b* y clavado de nuevo en el centro de los pares; después una trenza con el 5.º al 7.º, los 3.º y 4.º pares; las trenzas desde el agujero *a* van cruzadas con la trenza más próxima en el agujero 19 (después del cruzamiento se continúan siempre las trenzas); una trenza con el 8.º al 11.º, el 12.º al 15.º y el 16.º al 18.º pares. Entre los 14.º y 15.º pares se clava un alfiler en el agujero 20: las redecillas con el 14.º al 17.º par, el alfiler clavado en el agujero 21; las redecillas con el 17.º al 5.º par, después el agujero 22 (queda convenido que se clava siempre un alfiler); las redecillas con el 5.º al 20.º par, después el agujero 23; las redecillas con el 20.º al 3.º par, después el agujero 24; las redecillas con el 3.º al 22.º par, después el agujero 25; las redecillas con el 22.º al 5.º par, después el agujero 26; las redecillas con el 5.º al 14.º par, el alfiler clavado en el agujero 27; las redecillas con el 15.º al 21.º par.

El 36.º par retorcido y pasado en la izquierda á la redecilla doble por el través de 14 pares, pero el último par retorcido anteriormente; una redecilla con el último par (aquí el 22.º par) y el 21.º par, el alfiler clavado en el agujero 28; las redecillas con el 21.º al 36.º pares, el borde hasta el agujero 30; después una redecilla en los 36.º y 37.º pares, el alfiler clavado en el agujero 30 y las redecillas con el 37.º al 22.º par; las redecillas con el 21.º al 15.º par, después el agujero 31; las redecillas con el 15.º al 22.º par, después el agujero 32; las redecillas con el 21.º al 36.º par, el borde hasta el agujero 33; una redecilla con los 36.º y 37.º pares, el alfiler clavado encerrado; el 36.º par retorcido y pasando á la izquierda en la redecilla doble por el través de 14 pares, pero los pares retorcidos anteriormente; después las redecillas con el 21.º al 15.º par, el alfiler clavado en el agujero 34 y encerrado. Después los 11.º y 12.º, 13.º y 14.º pares, una trenza; las redecillas con el 15.º al 11.º par, después el agujero 35; las redecillas con el 11.º al 21.º par, después el agujero 36; las redecillas con el 21.º al 12.º par, después el agujero 37; las redecillas con el 12.º al 22.º par, después el agujero 38; las redecillas con el 22.º al 16.º par, después el agujero 39; las redecillas con el 16.º al 22.º par, el alfiler clavado en el agujero 40 y encerrado con una trenza; una trenza con los 11.º y 12.º, 13.º y 14.º, 15.º á 17.º y 18.º á 20.º pares, una trenza con los 3.º y 4.º pares; estos pares y la trenza van cruzados del agujero 19 al agujero 41; con los 1.º y 2.º pares, una trenza con tres piquillos; con los 3.º y 4.º pares, una trenza *sin* piquillos; las dos trenzas que cruzan en el agujero 42, al terminar un alfiler clavado entre los 3.º y 4.º pares en el agujero 43; las redecillas, con el 4.º al 10.º par, después el agujero 44; las redecillas con el 10.º al 3.º par, después el agujero 45*; las redecillas con el 3.º al 12.º par, después el agujero 46; las redecillas con el 12.º al 6.º par, después el agujero 47;

La mujer del escudero, grande bolsa y poco dinero.

las redecillas con el 6.º al 14.º par, después el agujero 48; las redecillas con el 14.º al 8.º par, después el agujero 49; las redecillas con el 8.º al 17.º par, después el agujero 56; las redecillas con el 17.º al 10.º par, después el agujero 51; las redecillas con el 10.º al 17.º par, el alfiler clavado en el agujero 52 y encerrado; el alfiler clavado entre los 18.º y 19.º pares en el agujero 53; las redecillas con el 18.º al 12.º par, después el agujero 54; las redecillas con el 12.º al 20.º par, después el agujero 55; las redecillas con el 20.º al 14.º par, el alfiler clavado en el agujero 56; una trenza con los 23.º y 24.º pares, estos pares cruzados con la trenza más próxima en el agujero 57; las redecillas con el 14.º al 21.º par, después el agujero 58; las redecillas con el 21.º al 15.º par, después el agujero 59; las redecillas con el 15.º al 22.º par, después el agujero 60; las redecillas con el 22.º al 15.º par; 6 trenzas de cada una 2 pares con el 3.º al 14.º par, el borde con dientes hasta el agujero 63, pero se suspende á los alfileres 61 y 62 después de haber cruzado las trenzas 2 pares de husos sostén.

Se hacen las dos trenzas verticales con 4 pares, el alfiler clavado en el agujero 64 entre los 4.º y 5.º pares; las medias redecillas con el 4.º al 14.º par, el alfiler clavado en el agujero 65; el borde con dientes hasta el agujero 66, después de haber cruzado los pares; las medias redecillas con el 14.º al 3.º par, después el agujero 67; se suspende al alfiler 67 en la derecha, desde 3 pares, un par de husos sostén; las medias redecillas con el 3.º al 17.º par, después el agujero 68; las medias redecillas con el 17.º al 5.º par, después el agujero 69; las medias redecillas con el 5.º al 19.º pares, pero se ponen de costado los 10.º y 11.º pares para una hoja; el alfiler clavado en el agujero 70, el 19.º par retorcido; una redecilla con los 19.º y 20.º pares, el alfiler clavado en el agujero 71 y encerrado; el 19.º par retorcido; las medias redecillas con el 19.º par en la izquierda hasta el 3.º par (se labra siempre entre el borde con dientes), el alfiler clavado en el agujero 72; las medias redecillas con el 3.º par en la derecha, por el través de 14 pares; al terminar el par sostén retorcido dos veces 6 trenzas con los 12 pares antes del borde derecho, el borde y el dibujo en círculo hasta el agujero 85; después las redecillas con el 39.º al 30.º par y con los 35.º y 36.º pares, una hoja.

Las redecillas con el par del alfiler 71 pasadas en la derecha por el través de 7 pares; se retuerce el par sostén, se le cruza con la trenza y se le junta con el par sostén del círculo en el agujero 86; se le conduce viniendo al través las trenzas; después con el par del alfiler 86 las redecillas en la derecha al través de 7 pares (la hoja no se cuenta), el alfiler clavado en el agujero 87 y encerrado; el par de la derecha retorcido dos veces, pasado por el través de las trenzas; se le junta con el par sostén del borde en el agujero 88 y se le conduce viniendo; las redecillas lienzo con este par en la izquierda por el través de 9 pares (la hoja=4 y 5 pares), el alfiler clavado en el agujero 89 entre los 2.º y 3.º últimos pares; el par de la izquierda retorcido y con esta redecilla al través de 8 pares, el alfiler clavado en el agujero 90 entre los 2.º y 3.º últimos pares; el par de la derecha retorcido; las redecillas con este par por el través de los 6 pares; después el agujero 91, y se labra de este modo hasta el agujero 93; se le encierra con una trenza y se completa el círculo con las trenzas, así como el borde derecho hasta el agujero 94. Las redecillas con el par sostén viniendo del alfiler 86, en la izquierda por el través de 7 pares; una redecilla con este par sostén y el par sostén de la hoja en la media redecilla, el alfiler clavado en el agujero 95 encerrado; el par de la izquierda retorcido, y con este par las medias redecillas en la izquierda por el través de todos los pases hasta el 5.º par, pero anteriormente se hace la hoja, y después la media redecilla con el 5.º par más próximo; la hebra sostén va enrollada desde el borde superior al rededor de la hoja que va clavada en el agujero 96, y se retuerce el par sostén; al terminar el alfiler va clavado en el agujero 96, y se retuerce el par sostén; al terminar el alfiler va clavado en el agujero 97; una hoja con los 10.º y 11.º pares, y éstos van empleados como los 7.º y 8.º pares; las medias redecillas con el 5.º al 17.º par (los pares de la primera hoja no se cuentan), el 17.º par retorcido; el 18.º par en la redecilla va conducido por el través de 7 pares, después el agujero 98 yendo y viniendo; una redecilla con los dos pares sostén en el agujero 99; se clava el alfiler y se le encierra, el par de la izquierda retorcido; las medias redecillas con este par en la izquierda hasta el 3.º par, después el agujero 100; las medias redecillas con el 3.º al 17.º par, después el agujero 101; las medias redecillas con el 17.º al 5.º par, después el agujero 102; las medias redecillas con el 5.º al 15.º par, después el agujero 103; el par sostén viniendo por el través de todos los pares hasta el 3.º par, después el agujero 104, pero la hoja va hecha y fruncida como los 10.º y 11.º pares; las medias redecillas con el 3.º al 15.º par, después el agujero 105; las medias redecillas con el 15.º al 3.º par, después el agujero 106; las medias redecillas con el 3.º al 13.º par, después el agujero 107; las medias redecillas con el 13.º al 7.º par el alfiler clavado en el agujero 108; se le encierra con una trenza desde el 7.º hasta al 10.º par, y se recortan 2 pares; asimismo se hace con el 3.º al 6.º par una trenza, y se recortan 2 pares; con los 3 pares del alfiler 107 una trenza, y se recorta un par; se hace una trenza con cada uno de los 2 pares de los alfileres 101, 103 y 105. Las redecillas con el 15.º hasta el 22.º par, después el agujero 109; las redecillas con el 22.º hasta el 15.º par, después el agujero 110; las redecillas con el 15.º hasta el 21.º par, después el agujero 111; las redecillas con el 21.º hasta el 14.º par, después el agujero 112; luego, dejando siempre tomar 2 pares en la derecha y añadiendo en la izquierda siempre 2 pares, y ante el agujero 120 3 pares, se labra hasta el agujero 122; desde este sitio las redecillas con el 3.º al 11.º par, después el agujero 123; las redecillas con el 11.º al 5.º par, clavando el alfiler en el agujero 124. Con el 12.º hasta el 14.º y con cada 2 de los 8 pares siguientes una trenza; se cruzan dos trenzas en el agujero 125; las redecillas con el 22.º hasta el 16.º par, después el agujero 127; las redecillas con el 16.º hasta el 22.º par, después el agujero 128; las redecillas con el 22.º hasta el 12.º par, después el agujero 128; las redecillas con el 22.º hasta el 12.º par, después el agujero 129; las redecillas con el 12.º hasta el 21.º par, después el agujero 130; las redecillas con el 21.º hasta el 13.º par, después el agujero 131; las redecillas con el 13.º hasta el 20.º par, el 22.º par retorcido y pasado en la redecilla doble por el través de los 14 pares más próximos.

Se le reune en el agujero 132 con el borde, y se viene en la redecilla por el través de 15 pares; una redecilla con los 20.º y 21.º pares, el alfiler

clavado en el agujero 133 y encerrado; el 21.º par en la redecilla, yendo y viniendo al través de 15 pares (se hace el borde en el agujero 144); las redecillas con el 20.º hasta el 14.º par, después el *agujero 135; las redecillas con el 14.º hasta el 21.º* par, el alfiler clavado en el agujero 136; encerrado y con el 21.º par el borde con dobles redecillas de la cinta, después las trenzas y el borde hasta el *agujero 137. Cada vez una trenza con los 12.º,* 13.º, 14.º y 15.º pares; las redecillas con el 5.º hasta el 19.º y el 20.º hasta el 13.º pares, el alfiler clavado en el agujero 138; las redecillas con el 13.º hasta el 20.º y el 19.º al 3.º pares, el *alfiler* clavado en el agujero 139; las redecillas con el 3.º hasta el 17.º par, con el agujero 140; las redecillas con el 19.º hasta el 5.º par, después el agujero 141; las redecillas con el 5.º hasta el 18.º par, después el agujero 142; las redecillas con el 18.º hasta el 10.º par, después el agujero 143; las redecillas con el 10. hasta el 15.º par, el alfiler clavado en el agujero 144 y encerrado con una trenza desde el 12.º hasta el 15.º pares; cada vez una trenza con el 5.º hasta el 7.º, 8.º al 11.º, 16.º al 18.º, 19.º y 20 º pares, un alfiler clavado entre los 23.º y 24.º pares en el agujero 145; las redecillas con el 24.º hasta el 22.º pares, después el agujero 146; las redecillas con el 22.º hasta el 25.º par, después el agujero 147; las redecillas con el 25.º hasta el 20.º par, después el agujero 148; las redecillas con el 20.º hasta el 27.º par, después el agujero 149; las redecillas con el 27.º hasta el 19.º par, el alfiler clavado en el agujero 150; el par sostén retorcido tres veces; las redecillas con el 17.º hasta el 8.º par, pero el par sostén retorcido tres veces, después los 16.º y 12.º pares; al *terminar el alfiler clavado en el agujero 151; se hace,* siguiendo las indicaciones del dibujo, con el 28.º hasta el 56.º pares, la media bola de la derecha hasta el agujero 156 (terminando las redecillas con el 56.º hasta el 28.º pares): se vuelve á principiar.

Cuarta parte de una cabecera (número 12).—Esta cabecera se hace de lienzo de color encarnado oscuro, y se le adorna con un bordado crema. La orla de los dibujos es de trencilla gruesa fijada con puntos de festón; los pétalos de las flores aislados, y los adornos, formando una cinta en el centro del fondo, van indicados al punto de cordoncillo con algodón. Se cosen en el centro unos dibujos de pico interiores, y en la terminación superior de la cenefa un galoncillo; se llenan los dibujos aislados con algodón dispuesto en parte en hebras estiradas *flojas*, parte al pasado y al punto de fantasía. Se recorta la tela por el interior del centro de las hojas y se extienden unas bridas dobles, que se bordan al punto de zurcido. Los dibujos formando unas cintas se llenan con *puntos flojos*, bordados al sesgo en el centro.

Esquina de pañuelo adornada con incrustaciones de encaje indio (*núms. 14 á 17*).—Se compone este adorno de ruedas de diferentes dimensiones, alternadas con dibujos mates y dibujos muy ligeros. El primer género se ejecuta casi enteramente al punto de guipur; el segundo se compone de nudos encontrados de varios modos. Damos el detalle de tres ruedas de guipur, que servirán para ejecutar las otras teniendo á la vista el dibujo del conjunto.

Primera rueda grande.—48 alfileres, 7 vueltas de tela á un hilo; una vuelta de nudos sobre 8 hilos á corta distancia de la tela, vuelta exterior de nudos sobre un hilo; * se principian los puntos de guipur contra la vuelta de nudos sobre 8 hilos; se montan, tomando los hilos uno á uno; se *estrecha ligeramente la madeja* sin quitarle su forma. Al llegar á corta distancia de la vuelta exterior se dejan 2 hilos á la derecha; un punto de guipur sobre 2 hilos hasta la vuelta exterior y un *segundo punto sobre los 2 hilos siguientes á la* izquierda; se deja un hilo y se hace un tercer punto sobre 2 hilos á la izquierda. Se desciende desde este último punto de guipur siguiendo el segundo hilo, que es el primero de la segunda madeja; * se vuelve á empezar de * á *.

Segunda rueda grande.—7 vueltas de tela, una vuelta de nudos sobre 8 hilos y vuelta exterior como la precedente. Se principian los pétalos de guipur contra la vuelta exterior, sobre los 3 hilos de la derecha de una madeja descendiendo. Después de haber ejecutado una especie de cuadrilongo se continúa de derecha á izquierda sobre todos los hilos de la madeja, dejando los dos hilos del medio y remontando sobre los tres últimos como se ha descendido sobre los tres primeros. Se pasa la aguja por los puntos y se vuelve á empezar en la base de los dos cuadrilongos. Se desciende sobre los 8 hilos hasta la mitad de la altura de los haces ó madejas. Se fija el hilo con un nudo y se pasa la aguja por los puntos, cortando después la hebra.

Rueda de segundo tamaño.—45 alfileres, 4 vueltas de tela á un hilo; á la distancia de medio centímetro, una vuelta de nudos tomando los hi*los uno á uno; vuelta exterior.*

Junto á la vuelta de nudo se principian unos puntos de guipur sobre 8 hilos, tomando los hilos uno á uno. A la cuarta parte de su altura se abandonan 2 hilos en la izquierda; se dejan 3 hilos también en la izquierda, y se vuelve á tomar dos en la derecha, continuando el guipur hasta la vuelta exterior.

Se vuelve á empezar junto á la vuelta de nudos sobre un hilo, se deja un hilo á la izquierda del punto de guipur y se vuelve á empezar otro sobre los 8 hilos á continuación.

Las demás ruedas tienen 36 alfileres, 32 alfileres, 30 alfileres y 24 alfileres.

Encaje para servilletas de té (núm. 18).—El galoncillo que compone este encaje es de hilo encarnado; se hilvana con puntos adelante, y los puntos que se hacen para las bridas de unión y para los calados no deberán tener sino la tensión necesaria, á fin de no deformar el dibujo. Estos calados se ejecutarán con hilo encarnado, como el *galón*.

Almohadón para canapé (núms. 19 y 24).—Este almohadón, hecho de raso de lana encarnado *oscuro, tiene 22 centímetros de ancho por* 58 de largo. Se guarnece su contorno con un volante de felpa de seda puesta doble de 9 centímetros de ancho. La parte superior del almohadón va adornada con una aplicación de cintas amarillas de un centímetro de ancho, bordadas con puntos de fantasía y ruedecitas. Se llenan los dibujos aislados al punto de fantasía con torzal de seda color de oro oscuro, empleado también para las ruedecitas. Para los puntos de los dos dibujos del medio se tiende una hebra cruzándose. Se reunen las barretas de hebras en hileras, que se

cruzan yendo y viniendo y haciendo unos puntos de cruz flojos. En los demás dibujos se tiende una hebra igual y se pasa una vez por encima de una hebra en hileras al sesgo. Se le pasa después una vez por debajo de la barreta más próxima, compuesta de hebras.

Volante estrecho de bordado Richelieu (núm. 20).—Servirá para guarnecer fundas de almohadas de cuna, sábanas para niños y otros objetos análogos.

Bordado sobre tul para adorno de vestidos (núm. 21).—Se ejecuta este bordado sobre tul fino blanco con algodón blanco. Se festonea el borde exterior del bordado y se recorta el tul que sobresale.

Almohadón colgante (núms. 22 y 23).—Este almohadón, que se cuelga al respaldo de un sillón ó butaca, tiene 68 centímetros de largo por 26 de alto, y va cubierto por delante de cañamazo de Java marrón claro. El revés va cubierto de paño del mismo color. El almohadón, provisto de una cordonadura gruesa, adórnase en el borde superior y en los lados con galones compuestos de presillas, y en los ángulos con rosetones y bordes de paño de los colores del bordado. El borde inferior va guarnecido de un galón de pasamanería tejido y adornado con borlas de paño.

Uno de nuestros dibujos representa el bordado del almohadón, con la indicación de los colores. Se hacen, para cada cuadrito, 2 puntos sobre 2 hebras de altura del tejido, después de una hebra de intervalo.

Para ejecutar el galón compuesto de presillas se dobla en dos una tira de paño verde de 8 centímetros de ancho, se la fija y se la recorta. Se hacen los rosetones con tiras de paño marrón claro y bronce, enrolladas unas sobre otras, y se las completa con unas presillas cortadas de tiras de paño dentado verde y marrón claro, de un centímetro de ancho. Las borlas se componen de 4 hojas de paño de diferentes colores, dentadas, de 7 centímetros de largo por 4 de ancho y de una madeja de presillas.

Servilleta redonda (núm. 25).—Nuestro dibujo representa una preciosa servilleta redonda, que sirve para colocar encima los platos, compoteras, garrafas y otros objetos que guarnecen la mesa.

Ejecución.—Se toma un pedazo de lienzo de granitos ó liso muy fino, y se transporta sobre este pedazo el dibujo. Terminada esta primera é importante labor, se ejecuta el bordado al punto de tallo con los lindos algodones brillantes que se hacen ahora y reemplazan la seda *lavable*.

Las flores se hacen de color de rosa, con el centro amarillo; las hojas verdes de varios matices, y los tallos de color de madera. El festón es verde, más pálido que las hojas.

Estas servilletas producen en la mesa un efecto delicioso.

Punto de felpa (núm. 26).—Este punto de aguja, cuyo nombre indica el aspecto sedoso, es muy lindo para almohadones, tapetes y cenefas de labores de tapicería. No hay nada más fácil de hacer. Se monta un número de mallas suficiente para la altura de la labor, y después se labra al derecho. En la primera vuelta, antes de echar el hilo para hacer la malla, se le pasa alrededor del índice y del dedo del medio de la mano izquierda, de modo que forme una presilla cerrada. Se repite lo mismo para cada malla. Después se hace una vuelta de mallas lisas para mantener las presillas. Se alternan las vueltas de presillas y las vueltas lisas. Este punto se hace generalmente con lana gruesa.

Cortina bordada sobre tul (núm. 27).—Para hacer esta cortina se pasa el dibujo de la figura 27 en hule, sobre el cual se fija el tul blanco. Se ejecuta el bordado de las hojas y flores al pasado con algodón blanco de bordar, y el de los tallos al punto de cordoncillo con el mismo algodón. Se ribetea el contorno de la labor con un festón doble.

Cortinaje para ventana de salón (número 28).—Es de brocado encarnado y oro antiguo. La cortina de la izquierda cae recta y va sujeta en medio con un embrace de cinta. El drapeado del medio pasa bajo la cortina de la izquierda y la cortina de la derecha está dispuesta á la italiana. Cortina de resorte ajaretada, hecha de tafetán color de oro antiguo y sujeta con entredoses calados. Un volante de encaje fino adorna el el borde inferior de la cortina de resorte. Lazos Luis XVI, de terciopelo encarnado. *Brise-bise* Luis XV, de tafetán color de rosa, drapeada á la antigua, con entredoses de guipur.

Zapatilla (núms. 29 á 33).—La parte de encima de la zapatilla es de un tejido hecho al punto pequeño, llamado de cordoncillos; el interior se hace al punto de presilla, y la guarnición que imita la piel se hace de estas mismas presillas. La zapatilla va fijada sobre una suela doble, una de piel visible y la otra de paja, sobre la cual se cose. Estas dos suelas se cosen una sobre otra.

La labor de la parte de encima (dibujo 33) se hace al crochet. Para formar el cordoncillo, cuanse hace el punto, se toma el único hilo de la malla de detrás.

La labor se principia por la punta. Se monta una cadeneta de 6 mallas y se hacen unos puntos pequeños á cada lado; en el 6.º se hace un aumento de 2 mallas, lo cual hace 3 puntos en la misma malla (dibujo 31); se vuelve la labor, y tomando sólo el hilo de detrás se hace otra hilera de puntos sin crecido. Se aumenta sólo una hilera. La parte del aumento es el derecho.

Este aumento ó crecido es lo que forma el arqueo del pie. En el dibujo 30 se halla marcado de O hasta O'. La parte AA' es enteramente derecha.

Cuando se llega á O'K se mengua un punto durante 3 cordoncillos; entonces se va derecho hasta que no queden más que 3 cordoncillos antes de llegar á O'K', en que se reune la labor, pero no se la reune sino cuando el forro está hecho.

Se hace el forro al punto rizado. Se principia por una cadeneta, como en la parte de encima, pero sólo de 4 mallas, pues hay que tener en cuenta que el interior debe ser más pequeño que el exterior. En el dibujo 33 se ve la postura de las manos que ejecutan la labor. Este género de labor no es una novedad. Muchas personas saben hacerlo (ó á lo menos creen saberlo). Estas personas enrollan varias veces la lana sobre el índice, hacen un puntito para fijar el grupo de pre-

sillas y pasan á otro. Pero esto no es el punto rizado.

Para hacerle bien es preciso que cada presilla vaya terminada separadamente y reunida después con un punto. Se sostiene la labor con los dedos inferiores, se prolonga el índice y se coloca el crochet paralelamente, sobresaliendo muy poco del dedo. En la mano derecha se enrolla la lana sobre el dedo, sobre el crochet y bajo el crochet. Se saca el hilo. Se tienen en tal caso dos mallas en el crochet y se cierra la última. De este modo se ha cerrado la presilla.

Sin sacar la presilla del dedo se pasa á otra, haciendo como en la primera; se la cierra sola, y se tienen 3 mallas para 2 presillas.

Después de haber fijado cada presilla hay que fijar el *grupo*. Se clava el crochet tomando la malla y las 2 presillas, se saca el hilo y no se hace sino una sola malla de las 4 que se tiene en el crochet.

El forro debe ser de la misma forma que el dibujo. Así, la suela de forro irá hecha según la forma de la de paja (véanse los dibujos 52 y 53).

La suela de paja *(dibujo 52)*, que se cose sobre la piel, debe ser un punto mayor que la que se toma para el calzado habitual. Se fija con algunos puntos la suela de forro sobre la suela de paja. Se coloca la parte de encima y su forro revés contra revés, y se vuelve el forro hacia arriba; en el borde se introduce la suela.

Se *pasa el borde de la labor bajo la suela (dibujo 52)*, punto K'. La labor se hace de la manera siguiente:

Se toma una aguja gruesa y corta é hilo crudo, lo más grueso posible, y se cose desde el borde de encima á la suela. Para volver la zapatilla se comienza por la punta. Naturalmente la labor se *ensancha un poco, pero se estrecha pronto si se* tiene la precaución de estirarla á lo largo.

En el contorno se hace una hilera de calados, pasando dos veces el hilo por las barretas.

La guarnición, que imita una piel, se hace, como el forro, por grupos de 4 ó 5 presillas.

Una cinta, pasada por las barretas y anudada sobre el empeine del pie, completa la elegancia de este modelo, que agradará á nuestras lectoras.

Escarpín al punto de aguja para niños (núm. 34).—Se labra este escarpín con lana blanca, azul ó color de rosa. Se montan 125 mallas y se labra en redondo.

1.ª *vuelta*: una malla al derecho, un echado; 6 al derecho, una malla menguada; 6 mallas al derecho, un echado; vuelve á empezarse desde *.

Como esta repetición se efectúa en todas las vueltas marcadas con el signo *, no la repetiremos.

2.ª *vuelta* *: 7 al derecho, 2 mallas menguadas; 6 al derecho.

3.ª *vuelta* *: una al derecho, un echado; 6 al derecho, 2 mallas menguadas; 6 al derecho, un echado.

4.ª *vuelta* *: 6 al derecho, 2 menguados; 5 al derecho.

5.ª *vuelta* *: una al derecho, un echado; 4 al derecho, 2 menguados; 4 al derecho, un echado.

6.ª *vuelta* *: 5 al derecho, 2 menguados; 4 al derecho.

7.ª *vuelta* *: 4 al derecho, 2 menguados; 3 al derecho.

8.ª *vuelta*: al revés.

9.ª *vuelta*: al derecho.

10.ª *vuelta*: al revés.

11.ª *vuelta*: al derecho.

De la 12.ª á la 14.ª *vueltas*, alternativamente, 2 mallas al revés y 2 al derecho.

Las hebras de lana van pasadas al revés de la labor hasta el punto en que deba empleárselas.

15.ª *vuelta*: al revés.

16.ª *vuelta*: al derecho.

17.ª á la 32.ª *vuelta*, alternativamente, una malla al sesgo al derecho y una malla al revés.

33.ª y 34.ª *vueltas*: al revés.

35.ª *vuelta*: al derecho.

36.ª *vuelta*: alternativamente, un echado y 2 mallas labradas juntas al derecho.

37.ª *vuelta*: al derecho.

38.ª y 39.ª *vueltas*: al revés.

Se separan para del empeine 20 mallas, sobre las cuales se labran (las demás quedan intactas) 20 vueltas yendo y viniendo.

En cada lado del empeine se levantan las mallas de orilla sobre unas agujas, y se labra sobre éstas mallas levantadas y sobre las mallas que se han dejado intactas, así como sobre las que están aún en la aguja y pertenecen al empeine.

Angulo para mantel pequeño ó fondo de bandeja (núm. 35).—Este objeto va bordado sobre lienzo ó *granité*. Los dibujos oscuros se bordan con algodón azul y los claros con algodón encarnado. Festón de algodón azul.

Muebles de fantasía.—Ahora están muy de moda los pequeños muebles de fantasía, mesitas, étageres, pies para estatuas ó lámparas, sea de madera barnizada de colores claros, blanco, rosa ó verde pálido, sea forrados de terciopelo y de telas antiguas. Tienen un gran defecto, y es su precio, por lo general muy subido. Por eso creemos ser útil á nuestros lectores dándoles algunos consejos que *les permitirán hacer por sí mismos*, por *un precio* muy módico, la mayor parte de estos muebles de fantasía.

Se dará á un buen carpintero un modelo de esas mesitas ó muebles que publican muy á menudo los periódicos de modas, el cual por un precio módico se encargará de hacer la armadura *sencillamente de pino bien cepillado*.

Si se quiere forrarlo se utilizarán de preferencia las telas antiguas que se pueda tener, pudiendo añadir si hace falta terciopelo ó peluche, teniendo cuidado de que el color de éstos se armonice bien con el tono general de la tela; si se tienen galones antiguos dorados también harán muy bien. Alrededor de las mesitas un fleco es casi indispensable y sirve además para tapar los clavos que se habrán empleado para colocar las diversas telas.

Si en lugar de forrarlas se desea pintarlas, será preciso limpiarlas bien con papel de lija muy fino, á fin de quitar las asperezas de la madera, y dar dos ó tres manos de pintura-esmalte, que se encuentra ya preparada y de todos los tonos que se pueda desear.

Con un poco de cuidado se obtendrán resultados muy satisfactorios y por un precio muy económico.

Como habrán podido apreciar nuestras lectoras, las labores cuya explicación hemos tenido el gusto de dar, son de lo más elegante y original en tan difícil género, recomendándose la mayoría de las mismas por su exquisito gusto unido á una gran sencillez en la ejecución.

Como en toda mujer existe innato el sentimiento de lo bello, es natural que dentro de las explicaciones dadas pueden introducirse en la ejecución de las labores ciertas modificaciones que contribuyan á dar al conjunto una encantadora visualidad.

Procedimientos rápidos de cálculo mental: ADICIÓN, SUSTRACCIÓN, MULTIPLICACIÓN, DIVISIÓN, FRACCIONES, APLICACIONES AL SISTEMA MÉTRICO, INTERESES, RENTAS, MEZCLAS, ETC. — **Tablas para comprobar notas y facturas.**

PROCEDIMIENTOS RÁPIDOS DE CÁLCULO MENTAL

PARA CALCULAR BIEN DE MEMORIA

No se trata aquí de grandes operaciones comerciales, de cálculos de tenedor de libros, de reemplazar las máquinas de calcular. Lo que queremos es proporcionar á todo el mundo medios prácticos de salir del paso en su casa, en el taller, en el comercio.

Personas sin instrucción, pero inteligentes, se han creado por sí solas procedimientos por medio de los cuales calculan con mucha rapidez, lo cual les ha permitido salir adelante en sus negocios, con gran sorpresa de las gentes instruidas.

Sentemos como principio que se sabe muy bien la tabla de sumar y la de multiplicar los nueve primeros números, es decir, hasta 9 más 9 y 9 por 9, y estudiaremos los procedimientos más rápidos para las cuatro reglas, que se aplicarán después á todas las combinaciones que se encuentran en los cálculos de las superficies, volúmenes, monedas, intereses, etc.

I. Adición.

1.º **Adición de una cantidad cualquiera con una cantidad de una cifra.**—*Sabiendo, por ejemplo, que 5 y 4 son 9, que 8 y 5 son 13,* se deducen de aquí adiciones como las siguientes:

35 y 4 = 39; 215 y 4 = 219; 3.275 y 4 = 3.279;
58 y 5 = 63; 648 y 5 = 653; 2.488 y 5 = 2.493.

2.º **Adición de dos cantidades de decenas, centenas, etc.:**

50 y 40 = 90; 500 y 400 = 900; 5.000 y 4.000 = 9.000;
80 y 50 = 130; 800 y 500 = 1.300; 8.000 y 5.000 = 13.000; etcétera.

3.º **Adición de una cantidad cualquiera y una cantidad de decenas ó centenas:**

85 y 50 = 135; 805 y 500 = 1.305; 854 y 500 = 1.354;
580 y 50 = 630; 587 y 50 = 637; etc.

4.º **Adición de dos cantidades cuya diferencia es 2.**—*Se hace el doble de la cantidad media:*

21 y 19	es igual que	20 y 20 = 40
24 y 26	—	25 y 25 = 50
76 y 74	—	75 y 75 = 150
99 y 101	—	100 y 100 = 200
35 y 37	—	36 y 36 = 72
44 y 46	—	45 y 45 = 90

5.º **Adición de dos cantidades, una de las cuales termina por un 9:**

35 y 9	es lo mismo que	34 y 10 = 44
72 y 29	—	71 y 30 = 101

Y así se encontrará fácilmente, por ejemplo, que:

56 y 39 son 95 (55 y 40); 274 y 89 son 363 (273 y 90); 127 y 99 son 226 (126 y 100); 76 y 59 son 135 (75 y 60); etcétera.

6.º **Adición de dos cantidades, una de las cuales termine por 1:**

34 y 21	es igual que	35 y 20 = 55
54 y 51	—	55 y 50 = 105
48 y 31	—	49 y 30 = 79
253 y 61	—	254 y 60 = 314

7.º **Adición de dos cantidades cualesquiera.**—Se descompone una de las dos en decenas y unidades, ó en centenas, decenas y unidades, etc., que se van añadiendo separadamente:

68 y 36 = 68 + 30 + 6 = 104
266 y 132 = 266 + 100 + 30 + 2 = 398
524 y 45 = 569 (524 + 40 + 5)
2.437 y 658 = 3.095 (2.437 + 600 + 50 + 8); etc.

Y se dice 2.437, 3.037, 3.087, 3.095, sin pronunciar los números intermedios.

8.º **Adición de cantidades en pesetas y céntimos:**

60 + 15 + 65 + 30 + 25 + 35 + 10 + 95 cts. = 3,25 pts.

Se dice:

50 y 15 = 65 y 65 = 130 y 30 = 160 y 25 = 185 y 35 = 220 (180 y 40) y 10 = 230 y 95 = 325 (225 y 100).

1,50 y 2,15 p. = 3,65 p.

2,65 y 0,55 p. (2,70 y 0,50) = 3,20 p.

Aplicación.—En una casa se han gastado: alimentos, 17,60 pesetas; lavado y planchado, 3,35 pesetas; ropa, 24,15 pesetas; zapatos, 18 pesetas; alumbrado, 0,75 peseta. ¿Cuál es el total de estos gastos?

17,60 y 3,35 p. = 20,95 p.
20,95 y 24,15 p. = 45,10 p. (21 + 24,10).
45,10 y 18,00 p. = 63,10 p.
63,10 y 0,75 p. = 63,85 p.

II. Sustracción.

1.º Sabiendo que 9 menos 5 son 4, por ejemplo, se hacen fácilmente las sustracciones siguientes:

59 — 55 = 4; 89 — 85 = 4; 29 — 5 = 24; 69 — 5 = 64;

y también:

90 — 50 = 40; 900 — 500 = 400; etc.

El conocimiento de uno de estos resultados da inmediatamente el otro; puesto que 9 menos 5 son 4, 9 menos 4 son 5.

2.º Cuando las dos últimas cifras son iguales la sustracción se hace como anteriormente.

Por ejemplo:

56 — 26 es igual que 50 — 20 = 30.

Por lo tanto, se sabrá sustraer 22 de 82, lo cual da 60 (80 — 20 = 60).

Lo mismo:

925 — 225 = 700; 350 — 20 = 330.

3.º La cifra de las unidades de la cantidad pequeña es superior á la cifra de las unidades de la cantidad mayor.

Puesto que 13 menos 6 da 7, se ve que:

23 — 6 da 17 y 23 — 16 da 7.

Asimismo:

73 — 6 da 67 y 73 — 66 da 7
273 — 6 da 267 y 253 — 246 da 7; etc.

Y también:

130 — 60 = 70 y 1.300 — 60 = 700.

4.º La cantidad inferior termina por uno ó más ceros. Por ejemplo, 35 — 20; se deducen 20 de 30 y se añaden 5, ó sea 15.

Así, por lo tanto:

67 — 20 = 47; 518 — 200 = 318; 527 — 310 = 217; etc.

5.º La cantidad superior termina por uno ó más ceros. Si hay que sustraer 16 de 60, se dice así:

60 — 10 = 50; 50 — 6 = 44.

Asimismo se hallará que:

50 — 26 son 24 (50 — 20 = 30; 30 — 6 = 24);
270 — 48 son 222 (270 — 40 — 8 = 222); etc.

6.º Hagamos una aplicación de estas dos últimas reglas á las cuentas de céntimos:

75 cts. — 25 = 50 cts. (70 — 20)
75 cts. — 20 = 55 cts. (70 — 20 + 5)
2,25 pts. — 1,15 = 1,35 pts. (50 — 15 = 35); etc.

7.º Ejemplos en cantidades indiferentes;

64 — 47 (64 — 40 — 7) = 17
326 — 148 (326 — 100 — 40 — 8) = 178
6.719 — 3.473 (6.719 — 3.000 — 400 — 70 — 3) = 3.246.

III. Multiplicación.

1.º De la tabla de multiplicación hasta 9 por 9 se sacan en seguida productos de una cantidad de *decenas, centenas*, etc., por unidades; porque para multiplicar por 10 basta añadir un cero, por 100 dos ceros, etc.

También se ve que, sabiendo que 3×7 son 21, *se sabe que:*

3 × 70 = 210 y 3 × 700 = 2.100, etc.

2.º Veamos ahora la multiplicación de una cantidad cualquiera por una cantidad de una cifra.

Por ejemplo, multiplicar 83 por 7. 83 es igual á 80+3. Se multiplican 80 y 3 por 7, y se añaden mentalmente los dos resultados. Se encuentra: 560+21=581.

6 × 328 se descompone en 6 veces 300 = 1.800, 6 veces 20 = 120 y 6 veces 8 = 48. De manera que 6 × 328 es igual á 1.968 (1.800 + 120 + 48).

4 × 2.569 (8.000 + 2.000 + 240 + 36) = 10.276, etc.

3.º El multiplicador es una cantidad de decenas ó de centenas.—Cuando por los medios que preceden se encuentra que 3×18 son 54, también es fácil ver que:

30 × 18 = 540; 300 × 18 = 5.400.

4.º Multiplicación de dos cantidades de dos cifras.—*Por ejemplo,* multiplicar 54 por 23. Las reglas anteriores nos enseñan que 20×54 son 1.080 y que 3×54 son 162; por lo tanto, 54×23 serán (1.080+162) 1.242.

También se podría decir:

50 × 20 = 1.000; 50 × 3 = 150; 4 × 20 = 80; 4 × 3 = 12;

y de aquí:

1.000 + 150 + 80 + 12 = 1.242.

Multiplicar 84 por 76. Tendríamos las siguientes adiciones:

5.600 + 280 + 480 + 24 = 6.384 (5.880, 6.360, 6.384).

5.º Algunas cantidades pueden permitir abreviar ventajosamente.

a) Multiplicación por 11.

11 × 3 = 33; 11 × 7 = 77.

Nada más fácil:

11 × 52 = 572;

se coloca la suma de las dos cifras que se han de multiplicar entre estas dos cifras; entre 5 y 2 se coloca (5+2) 7.

11 × 324 = 3.564;

entre el 3 y el 4 se coloca 5 (3+2) y 6 (2+4).

Igual encontraríamos:

11 × 67 = 737

(6 y 7=13; á causa de la decena, que se lleva á 6 para sumarse con él).

b) Multiplicación por 19, 29, 39, 49, etc.—Se multiplica por 20, 30, 40, 50, etc., y se deduce del resultado el multiplicando. Así, por ejemplo;

19 × 73 (20 × 73 = 1.460 — 73) = 1.387
59 × 45 (60 × 45 = 2.700 — 45) = 2.655
29 × 216 (30 × 216 = 6.480 — 216) = 6.264; etc.

c) Multiplicación por 11, 21, 31, 101, etc.—Se multiplica por 10, 20, 30, 100, etc., y se añade el multiplicando al resultado:

201 × 57 (200 × 57 = 11.400 + 57) = 11.457.

d) Estudiaremos la multiplicación por 25, 50 y 75 después de la división.

Aplicaciones.— Sabemos que una cantidad de céntimos multiplicada por 100 da igual número de pesetas, y que una cantidad de pesetas dividida por 100 da igual número de céntimos.

a) ¿Cuánto ha ganado un hombre que trabajó 48 horas á 85 céntimos la hora?

40 × 85 = 3.400; 8 × 85 = 680 (el doble de 340);

en junto son 4.080, ó 40 pesetas 80 céntimos.

También podríamos decir: 50 horas á 85 céntimos son la mitad de 85 pesetas, ó sea 42,50 pesetas; hay que deducir 2 horas á 85 céntimos= 1,70 pesetas; quedarían entonces 40,80 pesetas.

b) ¿Qué valen 1,80 metros de paño á 16 pesetas metro?

16 p. + 12,80 = 28,80 pesetas.

c) Cuando los objetos cuestan 95 céntimos, 1,95 ó 2,95 pesetas, etc., la pieza, lo cual sucede con frecuencia, se calcula como si costaran 1, 2 ó 3 pesetas cada uno, y del total se deducen tantas piezas de á 5 céntimos como objetos se hayan comprado.

¿Qué valen 6 pares de medias á 1,95 pesetas?—Pues 12 pesetas menos seis veces 5 céntimos, ó sea 11,70 pesetas.

IV. División.

Cuando hay que hacer una división, si se divide por 2 se toma la mitad, por 3 la tercera parte, por 4 la cuarta, por 5 la quinta, etc.

Se divide por 10 separando la última cifra, por 100 separando las dos últimas, etc.

1.º *Hay que utilizar la tabla de multiplicar empleándola al revés.*—Así, la mitad de 16 es 8, porque 2×8 son 16; la tercera parte de 15 es 5, porque 3×5 son 15, etc.

Puesto que la mitad de 12 son 6, la de 120 serán 60, de 1.200, 600, etc. El tercio de 21 es 7; luego el de 210 será 70, el de 2.100 será 700, etc.

2.º *Para dividir una cantidad cualquiera se descompone en partes fáciles de dividir y se suman los resultados.*

Ejemplos:

La mitad de 5.432 es 2.716, pues la mitad de 5.400 es 2.700 y la mitad de 32 es 16.

El tercio de 1.530 es 510, porque el tercio de 1.500 es 500 y el de 30 es 10.

Para tomar el tercio de 4.134 se toma el de 3.000, 900, 210 y 24, y se encuentra 1.378.

Se puede hacer en las cantidades la descomposición que parezca más cómoda.

Así, para tomar la novena parte de 6.246 se podría tomar en primer lugar la novena parte de 6.300, que es 700, y deducir de ella la novena parte de 54 (6.300 — 6.246 = 54), que es 6, obteniendo en seguida 694.

3.º *Multiplicación y división por 50.*—Para multiplicar se añaden dos ceros al número y se divide por 2. Así, por ejemplo, 49 × 50 = 2.450, porque la mitad de 4.900 es 2.450.

Para dividir se hace lo contrario, ó sea multiplicar por 2 y dividir por 100, separando las dos últimas cifras.

Así, 3.650 : 50 da 73, porque 3.650 × 2 = 7.300, y separando las dos últimas cifras quedan 73.

4.º *Multiplicación y división por 25.*—Se hacen las mismas operaciones que en la regla precedente, sólo que en lugar del 2 se opera con el 4.

67 × 25 = 1.675, porque la cuarta parte de 6.700 es 1.675.

4.375 : 25 = 175, porque 4.375 × 4 da 17.500, que se reduce á 175 al separar los dos ceros.

5.º *Cuando el divisor es una cantidad que se puede fácilmente descomponer en dos*, como 18, que es igual á 3 × 6 ó 9 × 2; 24, que es igual á 3 × 8 ó 4 × 6, *se pueden hacer las dos divisiones de memoria.*

Así, por ejemplo, para dividir 624 por 24 se toma la octava parte y después el tercio del resultado; se obtienen 78 y luego 26. Luego 624 : 24 = 26.

Aplicaciones.— *a) Se han ganado 2.250 pesetas en un año. ¿Cuál es el beneficio mensual?*

Para tomar el dozavo de 2.250 pesetas se toma la tercera parte, que es 750 pesetas, y luego la cuarta parte de esta cantidad, que es 187,50 pesetas (pues la cuarta parte de 720 es 180 y la de 30 es 7,50).

b) Un empleado gana 275 pesetas al mes. ¿Cuánto gana al día?

Para dividir por 30 se toma el tercio y se divide por 10. El tercio de 270 pesetas es 90, y el de 5 pesetas es 1,65 pesetas; en junto, 91,65 pesetas. Gana por día 9 pesetas 16 céntimos.

c) Se compra una pipa de vino de 220 litros por 145 pesetas. ¿A qué precio sale el litro?

Como 14 dividido por 2 da 7, el precio del litro está entre 60 y 70 céntimos. A 60 céntimos costaría la pipa 132 pesetas; luego, á 6 céntimos, 13,20 pesetas. Como 132 y 13 son 145, el litro sale á 66 céntimos.

Fracciones.

Para tomar $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, etc., de un número, se le divide por 2, 3, 4, 5, etc.

Para tomar los $\frac{2}{3}$ se toma $\frac{1}{3}$ y se multiplica por 2; para tomar $\frac{3}{4}$ se toma $\frac{1}{4}$ y se multiplica por 3, etcétera.

Fracciones equivalentes.—La fracción $\frac{1}{2}$ es equivalente á $\frac{50}{100}$, ó 0,5 ó 0,50; la fracción $\frac{1}{4}$, á $\frac{25}{100}$ ó 0,25; la fracción $\frac{1}{5}$, á $\frac{20}{100}$, ó 0,2 ó 0,20; la fracción $\frac{1}{20}$, á $\frac{5}{100}$ ó 0,05; la fracción $\frac{1}{25}$, á $\frac{4}{100}$ ó 0,04; la fracción $\frac{1}{8}$, á $\frac{125}{1000}$ ó 0,125, etc.

Se puede decir que las fracciones $\frac{1}{3}$ y $\frac{33}{100}$ ó 0,33 son casi equivalentes.

Observaciones importantes.—El tanto por ciento de 5 por 100 es igual que $\frac{5}{100}$ ó $\frac{1}{20}$; el de 25 por 100 es 0,25 ó $\frac{1}{4}$; el de 33 por 100 es $\frac{33}{100}$ ó $\frac{1}{3}$, etc. Por lo tanto, cuando se obtiene 25 por 100 de beneficio ó de descuento es el $\frac{1}{4}$ de la cantidad capital, etc.

Es á veces ventajoso transformar las fracciones decimales en quebrados ordinarios y viceversa.

Así, se puede recordar que 1,20 pesetas es 1 peseta y $\frac{1}{5}$; 1,25 pesetas es 1 peseta y $\frac{1}{4}$; 1,50 pesetas es 1 $\frac{1}{2}$; 1,75 pesetas es 1 peseta y $\frac{3}{4}$.

Hagamos algunas aplicaciones:

a) ¿Cuánto valen 12 botellas de vino á 1,75 pesetas la botella?—Son 12 botellas á 1 peseta $\frac{3}{4}$, ó 12 pesetas + 9 = 21 pesetas.

b) ¿Qué importan 26 días de trabajo á 6,50 pesetas el día?—Seis veces 26 pesetas = 156 pesetas; la mitad de 26 pesetas = 13 pesetas; en junto, 169 pesetas.

c) Un comisionista tiene el 2 $\frac{1}{2}$ por 100 sobre el total de sus ventas. ¿Cuánto ha ganado en un día vendiendo 326 pesetas?—Ha ganado 2 × 3,26 = 6,52 pesetas, más la mitad de 3,26 = 1,63 pesetas; en suma, 8,15 pesetas.

d) Cuando el carbón cuesta 52 pesetas los 1.000 kilogramos, ¿cuánto valen 250?—250 kilogramos es la cuarta parte de 1.000 kilogramos; se pagará la cuarta parte de 52 pesetas, que es 13 pesetas.

Aplicaciones al sistema métrico.

¿Cuál es el precio de 2,50 metros de tela á 75 céntimos el metro?—2 metros á 75 céntimos valen 1,50 pesetas; 50 centímetros, ó $\frac{1}{2}$ metro, valen 40 céntimos; en suma, 1,90 pesetas.

Se puede decir aún: 75 céntimos son los $\frac{3}{4}$ de 1 peseta; la tela costará $\frac{3}{4}$ de 2,50 pesetas, ó sea 1,90 pesetas aproximadamente.

Observación.—Hay que observar que en muchas circunstancias no se necesita un resultado matemáticamente exacto, y que un resultado aproximado, más fácil de calcular, puede bastar casi siempre.

En el comercio al detall el vendedor aumenta siempre para su beneficio las fracciones de 5 céntimos. Así:

¿Cuál es el valor de 2,50 kilogramos de una mercancía que cuesta 35 céntimos el kilogramo?—2 kilogramos cuestan 70 céntimos; 500 gramos, ó medio kilogramo, cuestan 17 $\frac{1}{2}$ céntimos, ó sea 20 céntimos; en junto, 90 céntimos.

¿Qué valen 3 $\frac{1}{2}$ libras de uvas á 1,20 pesetas la libra?—Se encuentra fácilmente: 3,60 pesetas + 60 céntimos = 4,20 pesetas.

En el comercio de carnicería, en que los carniceros utilizan muchas pesas pequeñas, es útil recordar que el precio de los 100 gramos es el mismo número de céntimos que el de piezas de 5 céntimos que indica el precio de la libra, y que cada pesa de 20 gramos vale la quinta parte del de 100, contando siempre la fracción á beneficio del car-

El dinero hace al hombre entero.

nicero. Así, para encontrar el coste de 1,870 kilogramos de vaca, á 1,05 pesetas la libra, se calcula el precio de 3 libras á 21 monedas de 5 céntimos, ó sea 3,15 pesetas, y luego el valor de 250 gramos ó media libra por 55 céntimos, el valor de 100 gramos por 21 céntimos, ó mejor por 25, y el de 20 gramos por 5 céntimos, ó sea, en junto, 4 pesetas justas.

¿Qué valen 3 chuletas que pesan 380 gramos en junto y á 1,60 pesetas la libra ó medio kilogramo?—Media libra vale 80 céntimos; quedan 130 gramos, ó 100 gramos, que valen 32 céntimos, ó mejor dicho 35, y 30 gramos, que se calculan en 15 céntimos. En total, 1,50 pesetas.

Volúmenes. — *¿Cuántos litros de agua contiene una cuba de 75 centímetros de largo, 8 de ancho y 28 de profundidad?*—8 × 75 = $\frac{3}{4}$ de 800 = 600, y 600 × 28 = 16.800 centímetros cúbicos, ó sea 16,8 litros.

¿Cuál es el valor de un barril de cerveza de 35 litros, á 45 pesetas el hectolitro?—35 litros á 50 céntimos serían 17,50 pesetas; á 5 céntimos, 1,75. Luego el barril cuesta 17,50 pesetas — 1,75 = 15,75 pesetas.

En una casa se han consumido en un mes 53,5 metros cúbicos de gas á 30 céntimos uno. ¿Cuál es el gasto medio diario?—Como hay que multiplicar por 30 céntimos y dividir por 30 días, se encuentran, sin calcular, 53 $\frac{1}{2}$ céntimos.

Intereses.—Rentas.

Para facilitar los cálculos se cuentan los años á 360 días. Teniendo esto en cuenta, se observa que el *6 por 100* da un interés de *1 por 100* ó la *centésima parte* del *capital* en *2 meses* ó *60 días*.

Según esto, *¿cuál es el interés de 5.680 pesetas en 3 meses y 20 días?*—Puesto que en 2 meses son 56,80 pesetas, en un mes serán 28,40, y en 20 días ó $\frac{1}{3}$ de 2 meses 18,95 ó 19 pesetas. En total, 104,15 ó 104,20 pesetas.

Asimismo, al *5 por 100* el interés es un centavo del capital en *72 días*; al *4 $\frac{1}{2}$ por 100*, en *80 días*; al *4 por 100*, en *90 días*; al *3 por 100*, en *120 días*, etc.

Se pueden hacer aún otras observaciones.

Cuando se ve que se puede calcular fácilmente el interés de un capital á cierto tipo se puede deducir por un pequeño cálculo el interés á otro tipo distinto.

Si el tipo es 5 $\frac{1}{2}$, por ejemplo, después de haber calculado el interés á 5 se le añade su $\frac{1}{10}$, que representa el $\frac{1}{2}$ por 100.

Si se ha calculado con gran facilidad el interés de una suma al 6 por 100, se deduce el interés al 5 quitando al primero su sexta parte; para el 4 se deducen dos sextas partes, ó sea un tercio; al 4 $\frac{1}{2}$, deduciendo su cuarta parte, y al 3, deduciendo su mitad.

¿Qué descuento corresponde á 7.500 pesetas en 3 meses al 4 por 100?—La centésima parte de 7.500 = 75 pesetas.

Si en lugar de 3 meses fueran 2, serían los $\frac{2}{3}$ de 75, ó sea 50 pesetas.

Si en lugar de 3 meses son 40 días, como 40 = 30 + 10, es el $\frac{1}{3}$ de 75 = 25 pesetas + $\frac{1}{3}$ de 25 = 8,33 pesetas. En suma son 33,33 pesetas.

Para hallar el tanto por ciento hay que dividir el interés por la centésima parte del capital.

Así:

¿Qué tanto por ciento produce una casa que vale 45.000 pesetas y que renta 1.975?—Hay que dividir 1.975 por 450, ó el quinto de 1.975 = 395 por 90, ó 39,5 por 9; lo cual da 4,40 por 100 aproximadamente.

El inventario de una casa de comercio arroja un beneficio de 26.500 pesetas para un capital de 150.000. ¿Qué tanto por ciento ha producido este capital?—Esto es lo mismo que si dividimos 26.500 por 1.500 ó 265 por 15, que dan 17,66 por 100, tomando el quinto y luego el tercio de 265.

¿Qué cantidad hay que desembolsar para tener 300 pesetas de renta al 3 por 100, al cambio de 102,60?—Son 100 veces 102,60 pesetas; de donde 10.260 pesetas.

Se descompone 700 en 600 (ó 2 veces 300) y 100. Hacen falta 2 veces 10.260 pesetas, ó 20.520, más el tercio de 10.260 pesetas, ó sea 3.420; en suma, 23.940 pesetas.

¿A qué tipo se coloca el dinero comprando obligaciones de ferrocarriles que cuestan 485 pesetas y producen neto 13,60 pesetas?—Hay que dividir 1.360 por 485; se ve que estas obligaciones no producen 3 por 100. Quitemos 2 veces 485 de 1.360: quedan 390; dividiendo 3.900 por 485 se encuentran 8. Luego estas obligaciones dan 2,80 por 100 aproximadamente.

Monedas.

a) Si un franco vale en Madrid 1,20 pesetas, ¿cuántos francos podrá comprar un individuo que va á Francia por 1.000 pesetas?—Con 120 pesetas tendría 100 francos; con 960 pesetas 800 francos, y con 40 pesetas un tercio de 100 francos, ó 33 $\frac{1}{3}$. Luego con 1.000 pesetas podrá comprar 833 $\frac{1}{3}$ francos, ó sea 833 francos 33 céntimos.

b) Un marco alemán vale á la par 1,25 pesetas. ¿Cuál será en pesetas el valor de 345 marcos?

300 marcos	valen	375,00	pesetas.
40	—	50,00	—
5	—	6,25	—
345 marcos	=	431,25	pesetas.

Mezclas.

Un cultivador tiene trigo á 27,50 pesetas los 100 kilogramos y trigo á 28,25. ¿En qué proporción debe mezclar estas dos clases de trigo para que el producto de la mezcla le salga á 28 pesetas los 100 kilogramos?—Ganaría 50 céntimos en la primera clase y perdería 25 en la segunda; luego debe mezclarlas en la proporción del sencillo al doble.

Un vinatero tiene vino de 42 pesetas el hectolitro y vino de 54. Si los mezcla tomando 5 del primero y 1 del segundo, ¿á qué precio resultará la mezcla?—5 hectolitros á 42 pesetas valen 210 pesetas.

Tendrá 6 hectolitros por 210 + 54 = 264 pesetas.

Luego el hectolitro saldrá á 44 pesetas.

Muchas personas encuentran dificultades para comprobar ciertas notas de contratistas, tapiceros, etc. Damos principio este año á la publicación de una serie de tablas que tienen por objeto facilitar á nuestros lectores la comprobación ó la redacción de facturas, notas, memorias, etc.

¿Cuánto se debe á un contratista de pintura?

El primer cuadro da hecho el cálculo de la superficie de los paramentos pintados. Tómense en primer lugar las medidas con exactitud, y consúltese después nuestro cuadro.

Ejemplo.—*Se ha pintado al óleo un muro de 6 metros de longitud por 3 m. 75 de altura. ¿Cuál es la superficie del paramento pintado?*

Búsquese en la primera columna, encabezada con la palabra *Altura*, la cifra *3,75*; sígase la línea horizontal hasta la columna vertical encabezada *6 m*. Se obtendrá en la intersección de la línea y columna citadas 22,50, que es la superficie del paramento del muro en metros cuadrados.

Si se trata de un aposento completo, el cálculo es algo más largo. Será preciso empezar por tomar las medidas de cada una de las paredes para deducir del cuadro sus superficies, y luego sumarlas. Es, por supuesto, indispensable restar de la superficie total la correspondiente á los vanos, puertas, ventanas, etcétera.

Altura.	PARA UNA LONGITUD DE												
	1,50 m.	*2 m.*	*2,50 m.*	*3 m.*	*3,50 m.*	*4 m.*	*4,50 m.*	*5 m.*	*6 m.*	*7 m.*	*8 m.*	*9 m.*	*10 m.*
Metros.	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*	*M. c.*
1,00. . .	1,50	2,00	2,50	3,00	3,50	4,00	4,50	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00	10,00
1,25. . .	1,8750	2,50	3,1250	3,75	4,3750	5,00	5,6250	6,25	7,50	8,75	10,00	11,25	12,50
1,50. . .	2,25	3,00	3,75	4,50	5,25	6,00	6,75	7,50	9,00	10,50	12,00	13,50	15,00
1,75. . .	2,6250	3,50	4,3750	5,25	6,1250	7,00	7,8750	8,75	10,50	12,25	14,00	15,75	17,50
2,00. . .	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00	10,00	12,00	14,00	16,00	18,00	20,00
2,25. . .	3,3750	4,50	5,6250	6,75	7,8750	9,00	10,1250	11,25	13,50	15,75	18,00	20,25	22,50
2,50. . .	3,75	5,00	6,25	7,50	8,75	10,00	11,25	12,50	15,00	17,50	20,00	22,50	25,00
2,75. . .	4,1250	5,50	6,8750	8,25	9,6250	11,00	12,3750	13,75	16,50	19,25	22,00	24,75	27,50
3,00. . .	4,50	6,00	7,50	9,00	10,50	12,00	13,50	15,00	18,00	21,00	24,00	27,00	30,00
3,25. . .	4,8750	6,50	8,1250	9,75	11,3750	13,00	14,6250	16,25	19,50	22,75	26,00	29,25	32,50
3,50. . .	5,25	7,00	8,75	10,50	12,25	14,00	15,75	17,50	21,00	24,50	28,00	31,50	35,00
3,75. . .	5,6250	7,50	9,3750	11,25	13,1250	15,00	16,3750	18,75	22,50	26,25	20,00	33,75	37,50
4,00. . .	6,00	8,00	10,00	12,00	14,00	16,00	18,00	20,00	24,00	28,00	32,00	36,00	40,00
4,25. . .	6,3750	8,50	10,6250	12,75	14,8750	17,00	19,1250	21,25	25,50	29,75	34,00	38,25	42,50
4,50. . .	6,75	9,00	11,25	13,50	15,75	18,00	20,25	22,50	27,00	31,50	36,00	40,50	45,00
4,75. . .	7,1250	9,50	11,8750	14,25	16,6250	19,00	21,3750	23,75	28,50	33,25	38,00	42,75	47,50
5,00. . .	7,50	10,00	12,50	15,00	17,50	20,00	21,50	25,00	30,00	35,00	40,00	45,00	50,00
6,00. . .	9,00	12,00	15,00	18,00	21,00	24,00	27,00	30,00	36,00	42,00	48,00	54,00	60,00
7,00. . .	10,50	14,00	17,50	21,00	24,50	28,00	31,50	35,00	42,00	49,00	56,00	63,00	70,00
8,00. . .	12,00	16,00	20,00	24,00	28,00	32,00	36,00	40,00	48,00	56,00	64,00	72,00	80,00
9,00. . .	13,50	18,00	22,50	27,00	31,50	36,00	40,50	45,00	54,00	63,00	72,00	81,00	90,00
10,00. . .	15,00	20,00	25,00	30,00	35,00	40,00	45,00	50,00	60,00	70,00	80,00	90,00	100,00

¿Qué se le debe de pintura según la superficie pintada?

Después de haber calculado exactamente las superficies pintadas se consultará el segundo cuadro, que se inserta á continuación, para averiguar el importe total de la obra.

Los precios que indicamos son aproximadamente los que rigen en Madrid.

Ejemplo.—*¿Cuánto se deberá pagar por pintar al óleo con tres baños la superficie precedente?*

Para *20* metros cuadrados costaría *29* pesetas; para *2* metros cuadrados, *2,90* pesetas; para *0,50* metros cuadrados, *72* cénts. de peseta. En total, *32,60* pesetas.

Es excusado decir que habrá que agregar á este total el precio de las operaciones preliminares, lavado con lejía y empastado de grietas y oquedades, cuyo importe se encontrará calculado en las columnas correspondientes.

Sumando las cifras halladas se deberá obtener el total indicado en la nota del contratista.

Y si se trata de obras que están por ejecutar, nuestros lectores podrán formar previamente, y con toda exactitud, el presupuesto de los gastos que aquéllas han de ocasionar.

Para una superficie de	Mano de preparación con aceite á *0,25 pta.*	Lavado con lejía á *0,10 pta.*	EMPASTADO DE GRIETAS Y OQUEDADES		Alisado con piedra pómez á *0,50 pta.*	PINTURA AL TEMPLE		PINTURA AL ÓLEO		
			Al temple ó á la cola á *0,30 pta*	Al óleo á *0,30 pta.*		1 mano á *0,25 pta.*	2 manos á *0,50 pta.*	1 mano á *0,50 pta.*	2 manos á *1 pta.*	3 manos á *1,50 pta.*
Met. cuad.	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*
0,25.. . .	0,0625	0,025	0,075	0,075	0,125	0,0625	0,125	0,125	0,25	0,375
0,50.. . .	0,125	0,95	0,15	0,15	0,25	0,125	0,25	0,25	0,50	0,75
0,75.. . .	0,1875	0,075	0,225	0,225	0,375	0,1875	0,375	0,375	0,75	1,125
1,00.. . .	0,25	0,10	0,30	0,30	0,50	0,25	0,50	0,50	1,00	1,50
2,00.. . .	0,50	0,20	0,60	0,60	1,00	0,50	1,00	1,00	2,00	3,00
3,00.. . .	0,75	0,30	0,90	0,90	1,50	0,75	1,50	1,50	3,00	4,50
4,00.. . .	1,00	0,40	1,20	1,20	2,00	1,00	2,00	2,00	4,00	6,00
5,00.. . .	1,25	0,50	1,50	1,50	2,50	1,25	2,50	2,50	5,00	7,50
10,00.. . .	2,50	1,00	3,00	3,00	5,00	2,50	5,00	5,00	10,00	15,00
15,00.. . .	3,75	1,50	4,50	4,50	7,50	3,75	7,50	7,50	15,00	22,50
20,00.. . .	5,00	2,00	6,00	6,00	10,00	5,00	10,00	10,00	20,00	30,00
25,00.. . .	6,25	2,50	7,50	7,50	12,50	6,25	12,50	12,50	25,00	37,50
30,00.. . .	7,50	3,00	9,00	9,00	15,00	7,50	15,00	15,00	30,00	45,00
35,00.. . .	8,75	3,30	10,50	10,50	17,50	8,75	17,50	17,50	35,00	52,50
40,00.. . .	10,00	4,00	12,00	12,00	20,00	10,00	20,00	20,00	40,00	60,00
45,00 . . .	11,25	4,50	13,50	13,50	22,50	11,25	22,50	22,50	45,00	67,50
50,00.. . .	12,50	5,00	15,00	15,00	25,00	12,50	25,00	25,00	50,00	75,00
60,00.. . .	15,00	6,00	18,00	18,00	30,00	15,00	30,00	30,00	60,00	90,00
70,00.. . .	17,50	7,00	21,00	21,00	35,00	17,50	35,00	35,00	70,00	105,00
80,00.. . .	20,00	8,00	24,00	24,00	40,00	20,00	40,00	40,00	80,00	120,00
90,00.. . .	22,50	9,00	27,00	27,00	45,00	22,50	45,00	45,00	90,00	135,00
100,00.. . .	25,00	10,00	30,00	30,00	50,00	25,00	50,00	50,00	100,00	150,00

La Exposición de 1900.—Memorándum de geometría.—A B C de la química: CUERPOS SIMPLES: METALES.—La gran serpiente de mar.—Sellos de correos.—Los gigantes.—El sueño.—La lengua y el gusto.—Devoradores de los hombres: TRIQUINA, SANGUIJUELA, NIGUA, ETC.—Grandes descubrimientos del año.—Contabilidad mercantil.

LA EXPOSICIÓN DE 1900



FIG. 1.—UNO DE LOS PILARES DEL PUENTE ALEJANDRO III (visto de frente).

En el momento en que escribimos estas líneas se *están construyendo* los maravillosos edificios que harán de los Campos Elíseos, Explanada de los Inválidos, margen derecha é izquierda del Sena y Trocadero el más encantador de los espectáculos.

Por encima de las empalizadas que rodean los talleres del Cours-la-Reine, el público ha visto elevarse los dos admirables palacios de las Bellas Artes y de las Artes Liberales.

Arquitectos, ingenieros, escultores, pintores, toda una legión de sabios y de artistas, han empezado á atacar la inmensa superficie de la Exposición de 1900 y la cubrirán de palacios y de jardines para convertirla en una ciudad deslumbradora de colores y de luz.

Vamos á recorrer esta ciudad maravillosa antes de estar concluída. Debido á la amabilidad del servicio de arquitectura de la Comisaría general, podemos admirar antes de tiempo las fachadas de sus principales palacios: *Palacio de la Ingeniería Civil, de la Enseñanza, de las Manufacturas nacionales, de la Metalurgia y Minas*, etc. Podemos atravesar, antes que esté terminado, el arco ú ojo gigantesco del *puente Alejandro*, «el puente más hermoso del mundo», verdadera vía triunfal, por la cual el mundo entero desfilará al acudir á la fiesta del siglo.

En los Campos Elíseos.

El año pasado dimos ya, teniendo presentes los planos oficiales definitivos, la disposición de conjunto de los dos palacios nuevos destinados á sobrevivir á la Exposición y que transformarán por completo toda esa parte de los Campos Elíseos. Los trabajos de albañilería y techumbre fueron concluídos del todo en 1898, y en 1899 se han ejecutado las obras de arte, escultura, pintura y ornamentación general.

Mencionemos el gran friso de greda esmaltada al fuego, desarrollado en bajo-relieve debajo de la columnata de cada lado del pórtico de entrada del gran Palacio. Siguiendo el desarrollo de este friso, único en el mundo, el visitante verá desarrollarse ante sus ojos, en escenas sucesivas, la historia del arte desde los comienzos de la Humanidad. El friso tendrá 90 metros de largo y 4 metros de altura, con figuras de 2,20 metros que se destacarán sobre el fondo coloreado. A la izquierda, el arte antiguo; á la derecha, el arte moderno. Los dibujos son de Mr. Joseph Blanc, del Instituto. El escultor Barrias ejecutará el modelo. La fábrica nacional de Sèvres se encargará de la parte práctica.

Sobre el puente Alejandro.

Continuando la nueva avenida de Nicolás II, y uniendo el Cours-la-Reine á la Explanada de los Inválidos, el puente Alejandro será ciertamente una de las mayores atracciones de la Exposición. La vista de conjunto que damos aquí, reproducción de una fotografía sacada en los talleres de los Sres. Cassien-Bernard y Gentil, según el plano general levantado por ellos, no nos da más que una idea aproximada del conjunto imponente que presentará esa obra gigantesca. Su único arco ú ojo tendrá 115 metros de largo y 40 de ancho. Los dos majestuosos pilares que se levantan en cada una de sus extremidades tienen 25 metros de altura: llevan encima Pegasos alados y sostienen dos soberbias estatuas, sentadas, de Francia y Rusia, simbolizando la alianza de estas dos poderosas naciones. Según los cálculos de los Sres. Resal y Alpy, la construcción del arco necesitará 1.852.941 kilos de acero laminado, 2.215.264 kilos de acero amoldado ó forjado y 140.000 kilos de fundición. La construcción metálica ha sido encargada á las fábricas del Creusot y de Fives-Lille.

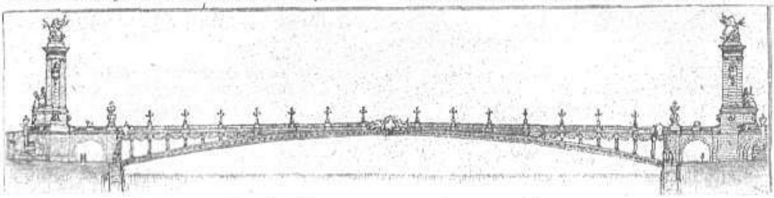


FIG. 2.—EL NUEVO PUENTE ALEJANDRO III.

Al pie del pilar ó machón de la margen derecha ha sido embutida la piedra famosa colocada en presencia del Emperador y de la Emperatriz de Rusia.

La piedra histórica está empotrada en el sitio mismo en que fué colocada por el Czar con el rótulo ó inscripción conmemorativa: 7 de octubre de 1896.

FIGS. 711 Y 712.

No hay villa sin su maravilla.

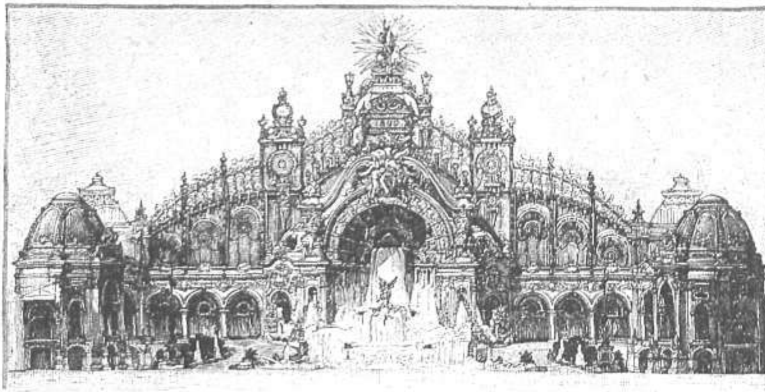


Fig. 3.—Palacio de la Electricidad con fuente ó depósito de agua (Château d'eau).

En la Explanada de los Inválidos.

La Explanada de los Inválidos está especialmente reservada á las exposiciones de las *Industrias diversas* y de las *Manufacturas nacionales*.

En la Explanada, así como en el Campo de Marte, en el sentido estricto de la palabra, no hay palacio aislado. Todas las grandes construcciones de que damos adjunto las reproducciones están unidas, empotradas las unas en las otras. Forman un conjunto como lo constituyen los distintos cuerpos de edificio que componen el Louvre. El conjunto es de una armonía innegable, y no hay dibujo por bueno que sea que pueda dar la impresión exacta de originalidad que se desprende de él. Añádase á esto los colores que avivan las cúpulas, las entradas monumentales, los frisos, los pilares, las banderas multicolores, el destello de millares y millares de globos luminosos de que están adornados con profusión.

El visitante, al dejar el puente Alejandro se encuentra con una verdadera serie de construcciones que se hallan en medio de jardinillos plantados de árboles. Más abajo está la nueva estación de los Inválidos, de la cual se han utilizado las partes libres del tejado.

A derecha é izquierda dos palacios soberbios (lado Fabert para los extranjeros, lado Constantina para los nacionales), ambos reservados para las *Industrias diversas*. Arquitectos: señores Esquié, Larche y Nachon. Frente al hotel de los Inválidos, dejando libre una ancha abertura, á través de la cual se destaca la fachada y la cúpula del monumento, el palacio del Fondo, llamado así provisionalmente, y cuyo arquitecto es el señor Tropey-Bailly.

Frente á la estación de los Inválidos, el palacio de las *Manufacturas nacionales* (arquitectos, los Sres. Tordsire y Pradelle).



Fig. 4.—Palacio de los Hilados, Tejidos y Trajes.

En el Campo de Marte.

La maravilla del Campo de Marte, la verdadera atracción de la Exposición, será el *Palacio de la Electricidad* (arquitecto, el Sr. Eugenio Henart). Por la noche, formará en toda la anchura inmensa del jardín una fantástica decoración de incendio, reflejando sus millares de llamas sobre las aguas de una cascada monumental. El surtidor central de ese *Castillo de Agua* (*Château d'Eau*), cuyo arquitecto es el Sr. Paulin, se elevará á 34 metros de altura.



Fig. 5.—Palacio de la Ingeniería Civil y de los Medios de Transporte.

Figs. 713 á 715.

El viejo que se cura cien años dura.

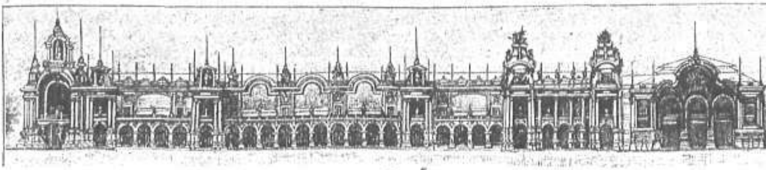


FIG. 6.—PALACIO DE LAS MANUFACTURAS NACIONALES.

Recorramos los palacios á partir de la Galería de Máquinas, transformada por el Sr. Gustavo Raulin. En el centro, un *Salón de Fiestas* capaz para 30.000 personas. En ambos extremos, las Exposiciones de *Agricultura* y *Alimentación*.

Alrededor del jardín central están el *Palacio del material y de los procedimientos generales de Mecánica* y el *Palacio de Industrias químicas* (arquitecto, el Sr. Paulin): el *Palacio de los Hilados, Tejidos y Trajes* (arquitecto, el Sr. Blavette); el *Palacio de la Ingeniería Civil y de los Medios de Transporte* (arquitecto, el Sr. Hermant); el *Palacio de las Minas y de la Metalurgia* (arquitecto, el Sr. Varcollier): el *Palacio de la Educación, Enseñanza, Letras y Artes* (arquitecto, el Sr. Sortais).

Todos estos palacios tienen dos pisos, dado el número de expositores.

Alrededor de la Torre Eiffel, que han pintado de nuevo de blanco azulado, hay un conjunto de construcciones, de kioscos, de exposiciones especiales, medio ocultas entre los jardines, céspedes y lagos: el *Palacio de la Optica;* la *Historia del Vestido;* la *Exposición de Tabacos;* los pabellones de los Estados pequeños: Haiti, San Marino, Perú, etc., y una serie completa de atracciones, los *clous* aceptados por la Comisaría general.

Los márgenes del Sena.

¡Una calle de Venecia! He aquí como todo el mundo ha designado, en cuanto se conoció el plano general de la Exposición, la lujosa y deslumbradora ornamentación de ambas márgenes del Sena. Donde estaban los *Quais*, cuyo parapeto gris inspiraba sólo melancolía, habrá multitud de edificios.

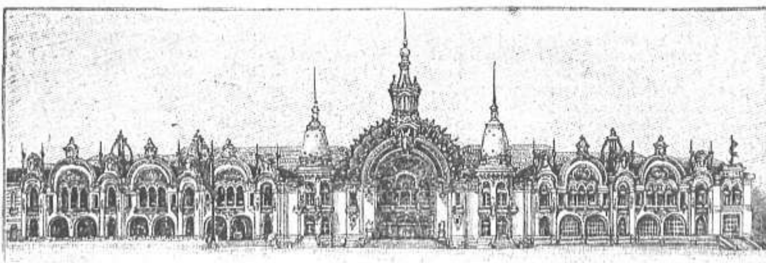


FIG. 7.—PALACIO DE LA EDUCACIÓN.

En la *margen derecha*, á la cual se llega traspasando la puerta monumental del *Quai de la Conférence*, no habrá nada más que algunos pabellones sin importancia, hasta el puente de Alejandro. No hace falta realzar el marco maravilloso de los Campos Elíseos y del Cours-la-Reine. A partir del puente estarán el pabellón de la *Villa de París* (arquitecto, el Sr. Gravigny): los de *Horticultura* y *Arboricultura* (arquitecto, el Sr. Ch. Gautier); los palacios de los *Congresos* y de *Economía Social* (arquitecto, el señor Mewès). No faltarán atracciones: la calle de París, el Gran Acuarium, la Navegación de recreo y el espectáculo incomparable de la Exposición colonial en el Trocadero. Atravesemos el puente de Jena. En la ribera del Quai d'Orsay, el *Pabellón de la Caza* y el de la *Pesca* (arquitectos, los Sres. Tronchet y Rey); el *Pabellón del material de la Navegación de comercio*, el *Palacio de los Ejércitos de mar y tierra* (arquitectos, los Sres. Auburtin y Umbdenstock).

Entre el puente de Alma y los Inválidos se están construyendo los palacios y pabellones de las potencias extranjeras, que reproducen el estilo apropiado al genio nacional de cada pueblo: España, Rusia, Alemania, Inglaterra, Italia, Hungría, Turquía, Suecia, Noruega, Bélgica, Grecia,



FIG. 8.—PALACIO DE LAS MINAS Y DE LA METALURGIA.

FIGS. 716 Á 718.

Quien fué á Sevilla perdió la silla.

Bulgaria, Rumanía, Luxemburgo, Méjico, Mónaco, y las Repúblicas americanas Argentina, Chile, Bolivia, San Salvador, Guatemala, etc. ¡La Ciudad de las Naciones! ¡El mundo entero se dará cita en París en 1900!

También España estará representada, como decimos más arriba, en el grandioso certamen. En tristes y difíciles condiciones hemos sido *invitados* á concurrir á la Exposición Universal. Después de la pérdida de las colonias parecía lógico que nos recogiéramos un poco y empezásemos lenta, pero enérgicamente, nuestra regeneración. Sin embargo, era caso de honor presentarnos dignamente en París, y el Ministro de Fomento nombró una Comisión encargada de fomentar la concurrencia de nuestros productores. El Excmo. Sr. Duque de Sexto, marqués de Alcañices, fué nombrado presidente de esta Comisión. El delegado en París es el marqués de Villalobar, secretario de la embajada de España, el cual defiende en la nación vecina los intereses españoles con incomparable perseverancia y extraordinario patriotismo. El señor conde de Valencia de don Juan, que tanto ha contribuído al embellecimiento de la Armería Real, ejerce en la Comisión el cargo de vicecomisario. D. José Jordana y Morera es su secretario, y son directores: para las Bellas Artes, D. José Fernández Jiménez; para la Industria, D. Rafael Puig y Valls; para las Letras, D. Emilio Sánchez Pastor, y para la Agricultura, D. Celedonio Rodrigáñez.



Fig. 9.—Fachada á la calle de 25 metros.

España tendrá su pabellón propio, de muy buen gusto arquitectónico. El eminente arquitecto don José Urioste es el autor del proyecto, y nuestros lectores pueden darse una idea exacta por los grabados adjuntos.



Fig. 10.—Fachada al Sena.

Se está construyendo en el Quai d'Orsay, entre *el pabellón de Alemania y un hermoso boulevard* de 20 metros de largo, con lo cual se podrá contemplar desde lejos los hermosos detalles de su ornamentación. Pertenece al estilo del Renacimiento y recuerda en sus detalles algunos de nuestros más preciados monumentos nacionales, como, por ejemplo, la fachada de la Universidad de Alcalá, construída por Rodrigo Gil de Ontañón en 1553; la fachada principal del Alcázar de Toledo, mandado construir por Carlos V al insigne Covarrubias; la Universidad de Salamanca, que pertenece al género plateresco; el palacio de los condes de Monterrey, etc.

El pabellón español tiene un cuerpo central grande que se asemeja á un patio andaluz con columnas y balaustradas. *La decoración será una exposición de arte retrospectivo.* Todos los pabellones que están construyendo las naciones están destinados á los servicios administrativos únicamente. Se instalará en nuestro pabellón la Comisión regia y los servicios de oficinas para el público y los expositores.

En distintos lugares de la Exposición figurarán todos los productos que mandemos. Habrá varios grupos que se repartirán entre los distintos palacios de los Campos Elíseos, de la Explanada de los Inválidos, del Campo de Marte y del Quai d'Orsay.

El grupo I (Educación y Enseñanza) y el grupo III (Instrumentos y procedimientos generales de las Letras, de las Ciencias y de las Artes) estarán al lado de las secciones francesas, junto á Hungría, Suecia y Portugal. En el palacio de Bellas Artes tendremos espacio preferente (grupo II, B. Artes).

El grupo IV (Ingeniería civil y Medios de transporte) en el palacio que lleva este nombre, junto á las secciones francesa, portuguesa y alemana. Los grupos VII y X (Agricultura y Alimentos) en el Campo de Marte, cerca de Austria-Hungría, Japón, Italia y Suiza. El grupo IX (Caza, Pesca, etc.) en el palacio de este nombre, entre Francia é Italia. En el palacio correspondiente, el grupo XIX (Minas, Metalurgia).

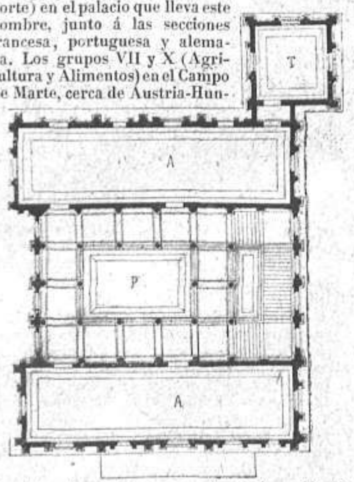


Fig. 11.—Plano general del Pabellón de España.
Primer piso: A, Sala de exposición; P, patio; T, torre.

También en el palacio correspondiente figurará el grupo XIII (Hilados y Tejidos), entre las exposiciones que presente Francia, Suiza y Portugal, y el grupo XIV (Industria química) en su palacio, entre los productos de Francia, Hungría y Suiza.

La sobrecarga mata, que no la carga.

Hemos publicado en nuestra edición de 1897 dos páginas de Geometría en resumen. Continuamos dando este año un resumen de los cálculos de superficies y volúmenes. Estas reglas se olvidan con facilidad; creemos ser útiles á nuestros lectores recordándoselas.

Medición de superficies.

Cuadrado (fig. 1).—La superficie de un cuadrado se obtiene multiplicando la longitud de un lado por sí misma.

EJEMPLO: *Un terreno cuadrado mide 125 metros de costado; su superficie es igual á 125 × 125, ó sea 15.625 m^2 ó 1 hectárea 56 áreas 25 m^2.*



FIG. 1.

Rectángulo (fig. 2).—Para obtener la superficie de un rectángulo se multiplica la longitud por la latitud.

EJEMPLO: *Una pradera tiene 250 metros de larga y 180 de ancha; superficie: 250 × 180, ó sea 45.000 m^2 ó 4 hectáreas 50 áreas.*

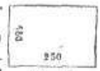


FIG. 2.

Paralelogramo (fig. 3).—Se obtiene la superficie de un paralelogramo multiplicando la longitud de la base por la altura.

EJEMPLO: *Un jardín tiene la forma de un paralelogramo. Los lados paralelos AB y CD tienen 240 metros de longitud. La altura AE mide 135 metros. La superficie es, pues, de 240 × 135, ó sea 32.400 m^2 ó 3 hectáreas 24 áreas.*



FIG. 3.

Triángulo (fig. 4).—Para obtener la superficie, multiplicar la longitud de la base por la mitad de la altura.

EJEMPLO: *Sea una pradera triangular que tiene 250 metros de base y una altura AB que mide 210 metros, de la cual se toma la mitad, ó sea 105 metros, que se multiplican por 250 = 26.250 m^2 ó 2 hectáreas 62 áreas 50 m^2.*



FIG. 4.

Trapecio (fig. 5).—Para saber su superficie, multiplicar la semisuma de las bases por la altura.

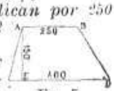


FIG. 5.

EJEMPLO: *Sea un terreno teniendo: base AB 250 metros; CD, 400 metros; total, 650: de la cual se toma la mitad = 325, que se multiplica por la altura AE, 150 metros = 48.750 m^2 ó 4 hectáreas 87 áreas 50 m^2.*

Rombo (fig. 6).—La superficie se obtiene hallando el producto de sus dos diagonales y dividiendo por 2.

EJEMPLO: *Sea una chapa de metal, teniendo por dimensiones diagonales AB = 165 mm. × CD = 125 mm. = 206 cm^2 25 m^2 : 2 = 103 cm^2 125.*

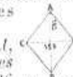


FIG. 6.

Círculo (fig. 7).—Se sabe que la circunferencia del círculo es igual á la longitud del diámetro multiplicada por 3,1416, que se expresa por la letra griega π (pi). El radio es la mitad del diámetro. La superficie es el producto del cuadrado del radio multiplicado por 3,1416.

EJEMPLO: *La pista de un picadero tiene 35 metros de ancho. El radio es 17m,50. Superficie = 17,50 × 17,50 = 306,25, que se multiplica por 3,1416 = 962 m^2 1150.*



FIG. 7.

Polígono regular (fig. 8).—Superficie igual al producto de la suma de los lados por la semilongitud de la perpendicular bajada desde el centro á uno de ellos, ó sea la apotema.

EJEMPLO: *Sea una losa hexagonal de 12 cm. de lado y 5,2 de la semiapotema. Se multiplica 12 × 6 × 5,2 = 374 cm^2 4.*



FIG. 8.

Polígono irregular (fig. 9).—Se obtiene la superficie descomponiendo el polígono en triángulos y trapecios, como lo indica claramente la figura, sumando el producto de todas las superficies.



FIG. 9.

Medición de volúmenes.

Cubo (fig. 10).—La superficie se obtiene multiplicando por 6 el cuadrado de uno de los costados.

EJEMPLO: *Superficie de la madera de una caja que tiene 2 metros de lado: 2 × 2 × 6 = 24 m^2. Volumen = 2 × 2 × 2 = 8 m^3.*



FIG. 10.

Paralelepípedo (fig. 11).—La superficie total es igual á la suma de las superficies de los costados.

EJEMPLO: *Sea una caja que tiene 1m,40 de largo, 0m,80 de ancho y 0m,90 de alto. La superficie total es de 90 + 80 = 1m,70 × 2 = 3m,40 × 1,40 = 4m²,76 + 80 × 90 × 2 = 1,44 = 6m²,20.* El volumen se obtiene multiplicando la longitud por la latitud y este producto por la altura, *ó sea 1,40 × 0,90 × 0,80 = 1m³,008.*

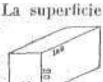


FIG. 11.

Cilindro (fig. 12).—Para obtener la superficie lateral, multiplicar la circunferencia de la base por la altura. Para obtener la superficie total, añadir á este producto la suma de las superficies de los dos círculos.

EJEMPLO: *Una columna que tiene 4m de altura y 2m,50 de diámetro. La circunferencia = 2,50 × 3,1416 = 7m,854, que se multiplica por la altura (4 metros) = superficie lateral 31m²,416.* El volumen se obtiene multiplicando la superficie de la base por la altura. *Superficie de la base = ½ del diámetro, ó sea 1,25 × 1,25 × 3,1416 = 4m²,908750, que se multiplica por la altura 4 metros; volumen = 19m³,635.*



FIG. 12.

Cono (fig. 13).—La superficie lateral es como el producto de la circunferencia de la base por el ½ de la longitud de un costado.

EJEMPLO: *Sea un cono que tiene 1m,50 de diámetro y 3m de altura; circunferencia = 1,50 × 3,1416 = 4m,7124. Para obtener la superficie lateral, multiplicar este producto por el ½ de la altura del costado AB (3m,25), ó sea 1,6250 = 7m²,657650.* El volumen se obtiene multiplicando la superficie de la base por el ⅓ de la altura. *Sea el radio (mitad del diámetro) cuadrado 0,75 × 0,75 = 0,5625 × 3,1416 = 1m²,76045, que se multiplica por el tercio de la altura, ó sea por 1 = 1m³,760150.*

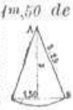


FIG. 13.

Pirámide (fig. 14).—El volumen es igual al ⅓ del producto de la base por la altura. Sea una pirámide de base triangular.

EJEMPLO: *Superficie de la base 0,64 × 0,50 = 0,32, dividido por 2 = 0m²,16, que se multiplica por la altura 0,60 = 0,96, dividiendo por 3 = volumen 0m³,032.*



FIG. 14.

Esfera (fig. 15).—La superficie de una esfera equivale á cuatro veces la de uno de sus círculos máximos. El volumen se obtiene multiplicando la superficie por el tercio del radio.

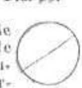


FIG. 15.

FIGS. 722 Á 736.

A B C DE LA QUÍMICA

Los alquimistas han dejado á la humanidad lo mismo que la encontraron, en tanto que el esfuerzo lento, penoso y oscuro de los físicos y químicos han renovado últimamente las condiciones de la vida. (P. DESCHANEL.)

La Química marcha á pasos agigantados. Ha revolucionado el mundo, creado mil industrias nuevas, dando valor á riquezas naturales largo tiempo desconocidas, y en esta incesante y gloriosa batalla contra lo desconocido, los sabios franceses ocupan siempre los primeros puestos.

Ciencia positiva, prosaica y á veces cruel, cuando nos prueba, por ejemplo, que el hombre físico es sólo una mezcla condensada de 8 metros cúbicos de oxígeno, algunos kilogramos de fosfato cálcico, un poco de nitrógeno, cloro y otras sustancias en menor cantidad. ¡He aquí un hombre! ¿La vida? Un fenómeno de combustión lenta. ¿El diamante? Un fragmento de carbono químicamente puro, naturalmente cristalizado y que quemado produce ácido carbónico, enteramente lo mismo que el vulgar carbón del brasero de los suicidas desesperados.

En resumen, la Química tiene por objeto el estudio de los fenómenos que alteran y modifican la naturaleza íntima de los cuerpos, los explica y demuestra su mecanismo en varias ecuaciones.

En la naturaleza nada se crea ni nada se pierde. Los átomos, hipotéticos fragmentos infinitesimales de los cuerpos, se agrupan para formar las moléculas, de composición variable para cada sustancia. Unos desalojan á otros para formar nuevas combinaciones, estando todas estas partículas, cuya masa parece inerte, animadas de una vida propia; se agrupan y se unen, determinando su afinidad por una determinada sustancia, que abandonan cuando otra, preferida, está á su alcance.

Leyes generales.

Equivalentes.—Los cuerpos se unen, *se combinan* en proporciones fijas é invariables para cada combinación. Llámase equivalente de un cuerpo la cantidad de este cuerpo que se une con 1 de hidrógeno. Es, por ejemplo, 8 para el oxígeno, 31,75 para el cobre, etc.

Calor específico.—Es la cantidad de calor necesaria para elevar un grado la temperatura de un peso determinado de un cuerpo, comparada al calor necesario para elevar un grado la temperatura de un peso igual de agua.

Peso atómico.—Peso de un volumen dado de un cuerpo en estado de vapor, comparado con el peso de un volumen igual de hidrógeno.

Densidad.—Peso de un volumen dado de un cuerpo, comparado con el peso de un mismo volumen de otro cuerpo tomado como unidad. En general, se determina la densidad de los gases y vapores tomando por unidad el aire á 0° y 760 mm., y la de los líquidos y sólidos considerando como unidad el agua destilada á 4°.

Peso molecular.—Se obtiene multiplicando la densidad referida al aire por 28,88, que es el doble de la densidad del aire con relación al hidrógeno.

Calor atómico.—Es el producto del calor específico por el peso atómico.

Nomenclatura y lenguaje químico.

Imaginada por Berzelius y Lavoisier, la nomenclatura química tiene la ventaja de representar y figurar en algunas fórmulas simbólicas la composición de todos los cuerpos.

Símbolos. — Cada cuerpo simple se designa por su letra inicial mayúscula; cuando varios cuerpos tienen la misma inicial, se agrega la segunda letra minúscula ó la tercera para distinguirlos.

Por cifras colocadas en la parte superior derecha del símbolo se representa el número de átomos de cada cuerpo que entra en la combinación. *Ejemplo:* Agua, H^2O; esto es lo mismo que decir compuesto de 2 átomos de hidrógeno y 1 de oxígeno. Acido sulfúrico, SO^4H^2, que indica que tiene 1 átomo de azufre combinado con 3 átomos de oxígeno $= SO^3$, ácido sulfúrico *anhidro*, esto es, sin agua. Para el ácido sulfúrico hidratado se agrega á esta fórmula una molécula de agua $= SO^3 + H^2O = SO^4H^2$.

Cuerpos simples ó elementos.

Cuerpos simples son aquellos en los que no se puede obtener más que una sola clase de materia; los principales son 64. Por sus diversas combinaciones forman la interminable serie de los cuerpos compuestos.

Se dividen en *metales* y *metaloides*. Los primeros son buenos conductores del calor y la electricidad; tienen brillo metálico, son opacos y sólidos, excepto el mercurio, que es un líquido muy pesado, de brillo metálico, y que no se solidifica sino con un frío de — 40°.

Los metaloides no son conductores del calor y la electricidad, y son sólidos, líquidos y gaseosos. Debido á recientes trabajos, todos se han podido aislar y presentarse bajo su forma natural, y actualmente no existen gases permanentes. Todos, hasta el oxígeno y el hidrógeno, y también el aire, se han liquidado á bajas temperaturas. La liquefacción del aire y la radiografía han cambiado en cierto modo las teorías aceptadas hasta el presente por la Química en lo que se refiere á la extracción de los cuerpos simples y algunas de sus combinaciones.

(Véase en la página siguiente la lista de los cuerpos simples con sus símbolos, pesos atómicos y densidad. Los metales están marcados con un *.)

Cuerpos compuestos.

Compuestos binarios.—Llámanse así las combinaciones de dos cuerpos simples.

Acidos.—Son cuerpos que contienen hidrógeno, cuerpo que puede ser reemplazado por un metal para dar otro nuevo (sal). El nombre de éstos se forma posponiendo al nombre genérico *ácido* la raíz del nombre del cuerpo que le forma, á la que se agrega la terminación *ico*: ácido carbónico, ácido nítrico, etc.

Cuando el cuerpo forma dos ácidos, se distinguen dando al

Tabla de los cuerpos simples.

NOMBRE	Símbolo.	Peso atómico.	DENSIDAD REFERIDA Al aire á 0°.	Al agua á 4°.	NOMBRE	Símbolo.	Peso atómico.	DENSIDAD REFERIDA Al aire á 0°.	Al agua á 4°.
* Aluminio	Al	27,4	»	2,67	* Magnesio	Mg	24	»	1,74
— Antimonio	Sb	122	»	6,715	* Manganeso	Mn	53,2	»	6,85
— Arsénico	As	75	10,57	8,30	* Mercurio	Hg	200	6,976	liq. 13,595
— Azufre	S	32	2,22	2,086	* Molibdeno	Mo	96	»	8,61
* Bario	Ba	137	»	»	* Niobio	Nb	94	»	»
* Bismuto	Bi	210	»	9,82	* Níquel	Ni	59	»	8,65
— Boro	Bo	11	»	2,63	— Nitrógeno	N	14	0,9714	»
— Bromo	Br	80	5,393	77,9	* Oro	Au	197	»	19,5
* Cadmio	Cd	112	»	8,69	* Osmio	Os	199,2	»	10
* Calcio	Ca	40	»	1,584	— Oxígeno	O	16	1,1056	»
— Carbono	C	12	0,89	2,50 á 3,50	* Paladio	Pd	106,6	»	11,30
* Cerio	Ce	92	»	»	* Plata	Ag	108	»	10,47
* Cesio	Cs	133	»	»	* Platino	Pt	197,5	»	21,1
— Cloro	Cl	35,5	2,44	»	* Plomo	Pb	207	»	11,35
* Cobalto	Co	59	»	7,80	* Potasio	K	39,1	»	0,865
* Cobre	Cu	63,5	»	8,95	* Rodio	Ro	104,2	»	11
* Cromo	Cr	53,3	»	5,90	* Rubidio	Rb	85,2	»	»
* Didimio	Di	96	»	»	* Rutenio	Ru	104,4	»	»
* Erbio	Er	112,6	»	»	— Selenio	Se	97	»	4,30
* Estaño	Sn	118	»	7,29	— Silicio	Si	28	»	2,49
* Estroncio	St	87,5	»	2,542	* Sodio	Na	23	»	0,972
— Fluor	Fl	19	1,4	»	* Talio	Tl	204	»	11,9
— Fósforo	Ph	31	4,32	1,77	* Tantalo	Ta	182	»	»
* Galio	Ga	69,9	»	5,96	— Teluro	Te	129	»	6,247
* Glucinio	Gl	9,3	»	2,11	* Titano	Ti	50	»	5,28
— Hidrógeno	H	1	0,0693	»	* Torio	To	234	»	»
* Hierro	Fe	56	»	7,788	* Tungsteno	Tuo	184	»	17,6
* Indio	In	113,4	»	»	* Urano	Ur	120	»	8,10
— Iodo	I	127	8,716	4,94	* Vanadio	V	50,37	»	»
* Iridio	Ir	198	»	18,66	* Ytrio	Y	89,6	»	»
* Lantano	La	90,2	»	»	* Zinc	Zn	65,2	»	7,19
* Litio	Li	7	»	0,589	* Zirconio	Zr	90	»	»

Hay, por tanto, 48 metales y 16 metaloides. Además, recientemente se han descubierto nuevos elementos que no se incluyen en el cuadro, como son: *argón*, *lucio*, *criptón*, *neón*, etc., cuyas propiedades todavía no están bien determinadas.

menos oxigenado la terminación **oso**; por ejemplo, ácido sulfuroso, ácido sulfúrico.

Si hay más de dos ácidos, se diferencian haciendo uso de los prefijos ***hipo*** é ***hiper*** ó *per*. *Ejemplo:* Acido hipocloroso, ácido cloroso, ácido clórico y ácido perclórico ó hiperclórico. Los ácidos solubles enrojecen la tintura azul de tornasol.

Oxidos ó bases, cuerpos neutros.— Los primeros son combinaciones de un metal con el oxígeno. Se denominan siguiendo á la palabra óxido la preposición *de*, seguida del nombre del metal: óxido de hierro, óxido de cobre, etc.

Lo mismo que en los ácidos, cuando hay varios compuestos, se determina el grado de oxidación por las terminaciones *ico* y *oso*: óxido ferroso, óxido férrico. Hay también prefijos que determinan el número de átomos de oxígeno que están combinados con uno de los otros cuerpos. Así, los subóxidos contienen $^1/_2$ de oxígeno; los protóxidos, 1; los sesquióxidos, $^3/_2$; los bióxidos, 2; los trióxidos, 3; los cuadrióxidos, 4, etc. Las bases vuelven el color azul á la tintura de tornasol enrojecida por los ácidos.

Los compuestos binarios de oxígeno y otro cuerpo que son neutros, esto es, que no tienen propiedades ácidas ni básicas, se denominan con la palabra *óxido* seguida de la preposición *de*, á su vez seguida del nombre del otro cuerpo simple.

Compuestos ternarios ó sales.—Combinaciones de una base con un ácido, ó más modernamente, sustitución del hidrógeno básico de los ácidos por un metal. Su nombre se forma cambiando las terminaciones *ico* y *oso* de los ácidos en *ato* é *ito*. Así, el ácido sulfuroso y la sosa (óxido de sodio) forman el *sulfito sódico*, el ácido clórico y la potasa dan el *clorato potásico*.

Compuestos binarios no oxigenados.—Pueden existir y existen ácidos en cuya composición no entra el oxígeno; son éstos:

Acidos, llamados *hidrácidos* para distinguirlos de los otros *oxácidos;* se designan por el nombre genérico *ácido*, seguido del nombre del cuerpo que se une con el hidrógeno, terminándole en *hídrico*: ácido clorhídrico, sulfhídrico, etc.

Sales, cuerpos neutros.—Las sales binarias formadas por la combinación de los hidrácidos con las bases con separación de agua, ó lo que es lo mismo, por la sustitución del hidrógeno de aquéllos por los metales, se designan del mismo modo que los cuerpos binarios neutros, terminando el nombre del elemento más electronegativo en *uro* y poniendo á continuación la preposición *de*, seguida del nombre de otro cuerpo: cloruro de zinc, sulfuro de carbono. Las sales binarias tambien pueden designarse modificando del modo dicho el nombre del cuerpo más electronegativo y siguiéndole el del otro terminado en *ico:* cloruro zíncico. Cuando puede formarse más de un compuesto se termina en *ico* el nombre del metal para terminación que menos tiene y en *oso* el que contiene más: cloruro mercurioso, cloruro mercúrico; cloruro ferroso, cloruro férrico.

También se emplean los prefijos *mono*, *proto*, *per*, *bi*, *tri*, etcétera, para designar la composición atómica.

Aleaciones.— Combinaciones y mezclas de los metales entre sí siempre que entre ellos no esté el mercurio.

Amalgamas.--Combinaciones de los metales con el mercurio.

Metaloides.

He aquí los principales metaloides y sus más notables propiedades:

OXÍGENO (O).—Descubierto por Priestley en 1774.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Gas incoloro, inodoro, insípido. Densidad, 1,1056. Liquidado por R. Pictet y Cailletet. Poco soluble en agua, aunque más que el nitrógeno.

PREPARACIÓN.—En los laboratorios se obtiene por la calcinación del bióxido de manganeso en una retorta en horno de reverbero; el oxígeno que se desprende se recoge en campanas sobre la cuba hidrargironeumática ó hidroneumática; en la retorta queda óxido manganoso mangánico. También se puede obtener por otros varios procedimientos, entre ellos descomponiendo por el calor el óxido mercúrico ó bióxido de mercurio; el mercurio se volatiliza para condensarse en la parte fría de la retorta, y el oxígeno se recoge en campanas en la cuba de agua ó mercurio.

En la industria se prepara en grande descomponiendo por el calor el clorato potásico solo, ó mejor mezclado con bióxido de manganeso. Cuando se vulgarice el aparato del doctor Linde se podrá obtener muy económicamente el oxígeno con el aire líquido.

PROPIEDADES QUÍMICAS.—El oxígeno entretiene y activa en alto grado la respiración y la combustión. Es el elemento esencial de la vida y del calor. Se encuentra en el aire próximamente en la proporción de 23 por 100 y en el agua, que está formada por la combinación de 2 átomos de hidrógeno por 1 de oxígeno (H^2O). Además existe en la mayoría de los minerales que forman el globo terráqueo.

USOS.—El oxígeno se prescribe en aspiraciones en las enfermedades del pecho. Combinado con el agua (bióxido de hidrógeno ó agua oxigenada, H^2O^2) se emplea para blanquear las telas y tejidos, para decolorar el cabello, las plumas, etc.

HIDRÓGENO (H).—Descubierto en 1766 por Cavendish.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Gas incoloro, inodoro é insípido, de 0,0693 de densidad, siendo el cuerpo más ligero que se conoce. Se ha liquidado y solidificado por R. Pictet.

PREPARACIÓN.—Se obtiene por la acción del zinc sobre el ácido clorhídrico, reacción que se efectúa con una viva efervescencia y elevación de temperatura; se desprende hidrógeno y se forma cloruro zíncico. Si se aproxima una cerilla encendida, el gas arde con llama pálida como la del alcohol y produce agua. El hidrógeno no entretiene la combustión ni la respiración.

USOS.—En estado de libertad apenas se usa más que para llenar los aereostatos, que suelen ser de seda.

NITRÓGENO (N) ó (Az).—Descubierto por Scheele y Lavoisier en 1777.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Gas incoloro é inodoro. Densidad, 0,9714. Poco soluble en agua (menos que el oxígeno).

PREPARACIÓN.—Se coloca sobre un trozo de corcho, que flota en una cuba de agua, una capsulilla que contenga un trozo de fósforo inflamado y se recubre todo con una gran campana de cristal. El oxígeno del aire contenido dentro de la campana se combina con el fósforo para formar ácido fosfórico en forma de vapores blancos coposos que se disuelven en el agua. En el interior de la campana sólo queda el nitrógeno casi puro.

PROPIEDADES QUÍMICAS.—El nitrógeno ó ázoe no entretiene ni la combustión ni la respiración; se encuentra en el aire en la proporción de 72 por 100, y por su inercia modera la enérgica acción del oxígeno.

USOS.—El nitrógeno en unión de los fosfatos es la base de todos los abonos. En medicina se usa contra las afecciones del aparato respiratorio.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Ácido nítrico*, vulgarmente llamado *agua fuerte*, que se emplea para el grabado, ensayo de los metales, etc. Es muy corrosivo y peligroso de manejar. Mezclado con el ácido clorhídrico forma el *agua regia*, único líquido que tiene la propiedad de disolver el oro. *Dinamita ó nitroglicerina*, compuesta de ácido nítrico y glicerina. *Amoníaco*, compuesto de nitrógeno é hidrógeno y llamado vulgarmente *álcali volátil*.

AZUFRE (S).—Conocido desde muy antiguo, se encuentra en todas las regiones volcánicas íntimamente mezclado con la tierra, de la que se separa por destilación.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Sólido, de color amarillo de limón, sin olor ni sabor. Sumergido en el agua caliente y apretándolo entre la mano se desagrega decrepitando. Es soluble en el sulfuro de carbono, bencina y éter, muy poco en el alcohol é insoluble en el agua. Hierve á 440° y cristaliza en dos formas distintas. Si cuando está fundido se vierte en agua fría, se transforma en una masa blanda y permanece así durante varios días bajo la forma de azufre elástico ó amorfo.

PREPARACIÓN.—El azufre bruto, destilado en recipientes de fundición, se volatiliza, y su vapor se recoge en una cámara de mampostería, donde se deposita primero en las paredes en forma de polvo fino que se llama *flor de azufre*; luego, cuando la temperatura funde este polvo, el vapor se liquida y se recoge en el exterior en moldes cilindrocónicos. El azufre así moldeado es el *azufre en cañón*.

PROPIEDADES QUÍMICAS.—El azufre arde con llama azul de olor sofocante y deletéreo, y se combina con un gran número de metales.

USOS.—Fabricación de las cerillas, azufrado de toneles y tinajas, decoloración de la paja para la sombrerería, etc. La flor de azufre quemada apaga los fuegos de las chimeneas por el ácido sulfuroso que produce. Se emplea para azufrar la vid y destruir el mildiu y el oïdium. El azufre amorfo se utiliza para tomar los moldes para el moldeado de medallones de yeso, etc.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Ácido sulfúrico*, de peligroso manejo. *Ácido sulfuroso*, que sirve para obtener el frío en las fábricas de hielo. *Sulfuro de carbono*. La *vulcanización* (ó sulfuración) del caucho consiste en la inmersión de éste en una solución de azufre en sulfuro de carbono y cloruro de azufre.

FÓSFORO (Ph).—Descubierto por Brandt en 1669 en los fosfatos de la orina.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Sólido, transparente bajo una capa blanca de partículas desagregadas; luce en la oscuridad. Se conserva en el seno del agua el moldeado en cilindros, porque se inflama espontáneamente en el aire. Es un violento veneno, de manejo peligroso. El fósforo puede alterarse por la acción de la luz y del calor, volviéndose amorfo y sin ninguna de las propiedades anteriormente enunciadas.

PREPARACIÓN.—Se descomponen las cenizas de huesos (fosfato de cal) por el ácido sulfúrico,

y se calcina en retortas, en presencia de carbón, el metafosfato cálcico obtenido.

Usos.—Se emplea, sobre todo, para la fabricación de las cerillas fosfóricas; pero el fósforo amorfo va sustituyendo cada vez más al blanco en esta aplicación, á causa de las enfermedades que el último ocasiona en el personal de las fábricas (necrosis, caries de los huesos de la mandíbula y la cara).

Principales compuestos.—*Acido fosfórico, fosfatos*, empleados sobre todo para abonos. Los huesos contienen una gran proporción de fosfato de cal.

CLORO (Cl).—Descubierto en 1774 por Scheele, el cloro no existe en estado libre.

Propiedades físicas.—Gas amarillo verdoso, de olor fuerte y acre, liquidable á —15° bajo una presión de 4 atmósferas.

Preparación. — Por reacción entre el bióxido de manganeso y el ácido clorhídrico ordinario.

Propiedades químicas.—El cloro, soluble en el agua, se combina con la mayor parte de los cuerpos simples.

Usos.—El cloro es un decolorante muy activo y muy enérgico desinfectante. El *agua de Javel* que se usa en las casas es una solución de hipoclorito potásico.

Principales compuestos.—Acido clorhídrico, muriático ó espíritu de sal. *Cloruro de cal, hipoclorito, polvos de gas*; desinfectante muy activo, corrosivo y ávido del agua.

BROMO (Br). — Descubierto en 1826 por Balard.

Propiedades físicas.—Líquido rojo, solidificable á —7°,3; emite vapores rojos que es peligroso respirar. Es soluble en el éter, cloroformo y sulfuro de carbono, y algo en el agua.

Preparación.—Por descomposición del bromuro potásico, por el ácido sulfúrico y el peróxido de manganeso.

Propiedades químicas. — El bromo es muy corrosivo, quema la piel manchándola de amarillo. Se combina con bastantes cuerpos, y con el hidrógeno forma el ácido bromhídrico.

Usos.—Se emplea poco en estado de libertad, como enérgico decolorante.

Principales compuestos.—Bromuros sódico, potásico, etc., usados en medicina como calmantes.

BORO (Bo).—Descubierto en 1808 por Gay-Lussac y Thenard.

Propiedades físicas.—Se obtiene en dos estados: *amorfo* en polvo, de color pardo verdoso, y *cristalizado*, de color variable y casi tan duro como el diamante.

Preparación.—El cristalizado se obtiene por la fusión del anhidrido bórico con aluminio, y el amorfo descomponiendo el mismo anhidrido bórico por el sodio y tratando el producto por ácido clorhídrico fuertemente diluído en agua.

Propiedades químicas. — El boro amorfo se combina con el oxígeno con gran facilidad, en tanto que el cristalino lo hace con el cloro y el nitrógeno y no se oxida. No tiene usos.

Principales compuestos.—*Acido bórico* (BoO^3H^3), empleado en disolución acuosa como desinfectante y usado con gran resultado contra la inflamación de las mucosas. El *bórax* (biborato sódico) posee las mismas propiedades.

IODO (I).—Descubierto en 1811 por Courtois.

Propiedades físicas.—El iodo se presenta en escamitas de color negro de pizarra, brillante y de aspecto metálico. Funde á 107° y hierve á 175°, emitiendo por la acción del calor vapores de hermoso color violado. Es soluble en alcohol y éter, dando soluciones pardas, el sulfuro de carbono y la bencina, soluciones violadas; poco soluble en agua.

Preparación. — Descomposición del ioduro potásico por el ácido sulfúrico y el bióxido de manganeso. También se extrae el iodo de las aguas madres de ciertas salinas, de las cenizas de los fucus, de donde se obtiene tratándolas por cloro ó por ácido nítrico.

Propiedades químicas.—El iodo se combina con el hidrógeno y colorea en azul el engrudo de almidón.

Usos.—La solución alcohólica (*tintura de iodo*) es un enérgico revulsivo que colorea la piel en pardo.

Principales compuestos.—*Ioduros potásico y sódico*, usados como antiespasmódicos.

CARBONO (C). — Conocido de todos tiempos, es lo que generalmente se llama carbón bajo todas sus formas. De color negro, frágil, ligero ó pesado, el carbón arde produciendo ácido carbónico.

El *diamante* es carbono cristalizado. Es excesivamente duro y arde á una temperatura elevada. Moissan y Girard la han podido obtener artificialmente en cristales microscópicos.

El *grafito* (*plombagina, lápiz, plomo*) es un carbón natural que se usa, sobre todo, para la fabricación de lapiceros.

La *antracita* y la *hulla* ó *carbón de piedra* son variedades de carbono lo mismo que el *azabache, lignito* y *carbón vegetal*; los carbones pulverulentos, llamados *negro de humo, negro animal* ó *de huesos*, etc.

Propiedades químicas. — La propiedad esencial del carbono es su combinación con el oxígeno. El carbón incandescente, sumergido bruscamente en el agua, descompone ésta en una mezcla detonante de hidrógeno y óxido de carbono que arde con llama azulada. El carbono se combina con el azufre para formar el sulfuro de carbono.

Principales compuestos.—*Acido carbónico*, gas sofocante, irrespirable, que produce rápidamente la asfixia. *Oxido de carbono*, violento veneno. *Sulfuro de carbono*, líquido inflamable, de olor fétido, empleado como disolvente.

ANTIMONIO (Sb), *Stibium*. —Cuerpo de aspecto metálico; es, como los metales, buen conductor del calor y de la electricidad. Se obtiene por fusión del sulfuro con limaduras de hierro. Es cristalizable y funde á 430°. Se emplea, sobre todo, para la fabricación del metal inglés (estaño 100, antimonio 8, bismuto 1, cobre 4) y el de los caracteres de imprenta (plomo 80, antimonio 20).

ARSÉNICO (As).—Veneno violento. Su principal mineral es el *mispiquel*, que está formado por una combinación de hierro, azufre y arsénico, que se descompone por el calor. Es de aspecto metálico; se funde por una gran presión, pero calentado, en contacto del aire, se volatiliza *sin fundirse*. Se emplea bastante el *ácido arsenioso* (As^2O^3), utilizado en medicina y por los disecadores.

FLUOR (Fl) —Muy difícil de aislar, porque ataca á todo, excepto la cera; ha sido recientemente liquidado por Moissan y Dewar. El ácido fluorhídrico (HFl) es muy venenoso y se utiliza para grabar en el vidrio.

SILICIO (Si). — Descubierto en 1823 por Berzelius. Se presenta bajo dos formas ó aspectos, amorfo y cristalizado. Sus principales compuestos son los silicatos y los ácidos silícicos.

que son el cristal de roca, las cornalinas, sílice, cuarzo, etc.

SELENIO (Se). — Es muy raro. Se presenta también en dos estados, amorfo y cristalizado.

TELURO (Te).—Es también muy raro. Se parece á la plata y arde con llama azul.

Metales.

Existen en estado natural, puros ó aleados con otros metales, y también combinados con los metaloides (sales). Cierto número están mal conocidos, y no se han descubierto sino por análisis espectral.

Análisis espectral.—Todos sabemos que un prisma de cristal descompone la luz del sol en siete colores fundamentales, separados por rayas invisibles á simple vista, y cuyas tintas siguen una graduación perfectamente definida é invariable. Igualmente, quemando ante el prisma en las llamas no luminosas metales y sustancias metálicas se han podido clasificar de un modo preciso las rayas particulares (*espectros*) que cada uno de ellos proyecta sobre la pantalla.

Este procedimiento (*análisis espectral*), imaginado por Bunsen y Kirchhoff, ha permitido á éstos, así como á Crookes, Richter, Lecoq de Boiseaudran, etc., descubrir nuevas rayas formadas por metales hasta entonces desconocidos.

He aquí los metales más comunes.

ORO (Au).—Existe en estado nativo, puro ó mezclado con cuarzo, con arenas ú otros metales bajo la forma de pepitas, pajitas, granos, etc. Se extrae por lavado ó amalgamándolo con mercurio.

Todo el mundo conoce el hermoso color del oro y sus usos: monedas, alhajas, medallas, etc. Punto de fusión: 1.200°. A mayor temperatura se volatiliza, dando vapores verdes. Es blando, fácil de trabajar y se disuelve en el *agua regia* (mezcla de ácidos nítrico y clorhídrico). Reducido á hojas delgadas, impalpables, dejan pasar una luz verde.

Las sales de oro se emplean en fotografía.

PLATA (Ag).—La plata se presenta casi siempre combinada con otros metales, plomo sobre todo. Se purifica por amalgamación ó copelación. Es tan maleable y dúctil como el oro; funde á 1.000°. Una esfera de plata llena de agua, cerrada herméticamente y sometida á fuerte presión, deja salir á través de sus paredes el líquido en pequeñas gotitas. Entre las sales de plata, el nitrato se usa, sobre todo, como cáustico y en fotografía.

PLATINO (Pt).—Metal blanco agrisado, dúctil, que se presenta en estado nativo; es muy difícil de fundir (á 2.000° próximamente) é inatacable al aire. Generalmente la punta de los pararrayos es de platino, y también es de platino aleado con iridio el metro tipo depositado en el archivo internacional de pesas y medidas. El platino tiene la propiedad de condensar los gases en su superficie.

HIERRO (Fe).—Es el metal más común y más empleado, y no se presenta nunca nativo. Se beneficia en los altos hornos, donde se obtiene la *fundición*. Punto de fusion: 1.250°.

Hierro dulce. — Fundiendo nuevamente la fundición en contacto del aire para que pierda la mayor parte del carbono y silicio que contiene, forjando la masa y sometiéndola á dos fusiones sucesivas se obtiene el hierro dulce, que funde á 1.500°.

Acero.—El acero es una fundición que contiene una corta cantidad de carbono (1 á 2 por 100). Para obtenerlo se funden barras de hierro con carbón vegetal y una corta cantidad de sal y cenizas.

Hierro puro.—Para obtenerlo se reduce en caliente el óxido férrico por el hidrógeno.

Usos. — Múltiples y variados son los usos del hierro y el acero bajo todas formas. El palastro es hierro laminado. El palastro recubierto de estaño constituye la *hoja de lata*; el hierro galvanizado está recubierto de una capa de zinc.

COBRE (Cu).—El cobre existe en estado nativo y bajo la forma de minerales combinados con otros cuerpos; las *piritas* son sulfuros. Se obtiene por fusión de los minerales con carbón.

Propiedades.—Metal maleable y dúctil, funde á 1.100° y se volatiliza al calor del soplete de hidrógeno; arde con llama verde. Introduciendo la limadura de cobre en un frasco de amoníaco líquido forma un compuesto azul que tiene la propiedad de disolver el algodón y la viruta de madera (celulosa). El *cardenillo* es un carbonato de cobre muy tóxico.

Usos.—El cobre se utiliza para la confección de muchos utensilios de cocina, ornamentos, piezas de máquinas, etc. El *sulfato de cobre*, que se presenta en hermosos cristales azules, se emplea para destruir el mildiu de las viñas.

ALEACIONES. — El cobre entra en la mayor parte de las aleaciones: monedas de oro (oro 900, cobre 100), de plata (plata 900, cobre 100), de bronce (cobre 94, estaño 5, zinc 1) y todos los objetos de oro y plata en proporción ó *ley* variable. El bronce de los cañones está compuesto de 100 de cobre y 10 de estaño; el de las campanas, de 580 de cobre y 200 de estaño, etc.

El *latón* es una aleación de 650 de cobre y 350 de zinc; el *mallecor* ó *peltre* contiene 500 partes de cobre, 250 de níquel y 250 de zinc.

ZINC (Zn).—El zinc se obtiene por calefacción de sus minerales mezclados con carbón. Todo el mundo conoce este metal blanco azulado, fácil de doblar y cortar cuando está en láminas.

Propiedades.—Funde á 410°; á 1.000° se volatiliza y arde, produciendo una llama verdosa.

Usos.—El zinc no se oxida, y por esto se recubren con él los hilos y chapas de hierro (*hierro galvanizado*) para muchos usos corrientes. Entra como ya hemos visto en la composición del bronce de monedas, del latón y el peltre.

PLOMO (Pb).—Los minerales de plomo se tratan por procedimientos especiales y complicados (tratamientos por *reacción* y *reducción*).

Generalmente los minerales de plomo contienen plata, que se separa por afinación ó copelación.

Propiedades. — Es un metal blando, gris azulado, brillante en las fracturas recientes; funde de 227 á 240° y se volatiliza al rojo blanco.

Usos.—Se emplea, sobre todo, para las conducciones de agua y gas y la fabricación de balas. En planchas se usa para cubrir edificios y forrar los depósitos de agua.

Principales compuestos.—Los caracteres de imprenta contienen 800 partes de plomo y 200 de antimonio; la soldadura de vidrieros, las llaves ó grifos y las

medidas *métricas* para líquidos son de una aleación de estaño y plomo.

COLORES.—Las sales de plomo son *tóxicas* y producen frecuentes accidentes; varias de ellas se usan para la fabricación de pinturas y barnices: la *cerusa* ó *blanco de plomo* es el carbonato; el *amarillo de Cassel* ó *de Turner* es un oxicloruro; el *minio* es un óxido rojo; el *litargirio (rosa amarillento)* es un protóxido, etc.

ESTAÑO (Su), *Stannum*.—El mineral de estaño es el bióxido, que se beneficia por tostación y fusión en presencia del carbón.

PROPIEDADES.—Metal blanco argentino que funde á 228° y que cuando está en barras produce, cuando se doblan, un ruido particular (*grito del estaño*).

USOS.—Es inalterable al aire; en hojas delgadas *(papel de estaño)* se utiliza para envolver ciertos productos alimenticios, como el chocolate, etc. El palastro recubierto de una capa de estaño constituye la *hoja de lata*; la mayor parte de los utensilios de co ina, de cobre y de hierro, se *estañan*, esto es, se recubren de una delgada capa de estaño. El estaño entra en el bronce de moneda, en el metal inglés ó metal blanco (estaño 100, cobre 4, antimonio 8, bismuto 1), en los grifos y vasijas de estaño (estaño 92, plomo 8), en la soldadura, etc.

NÍQUEL (Ni).—Es muy *duro*, blanco *agrisado ó amarillento*, inalterable al aire; funde á 1.600° *próximamente*; se emplea para la fabricación de un gran número de instrumentos y objetos de adorno; los demás metales (cobre, acero, etc.) pueden *niquelarse*, esto es, recubrirse por medio de la pila eléctrica de una capa delgada de níquel. El mallecor contiene 250 de níquel, 250 de zinc y 500 de cobre.

MERCURIO (Hg), *Hidrargyrium*.—Metal blanco, con reflejo metálico cuando está puro: es el único *metal líquido*. Se presenta á veces en estado nativo, pero generalmente está combinado con el azufre.

PROPIEDADES.—Punto de ebullición 350°, de solidificación −40° (mercurio congelado); es inalterable por el aire.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Calomelano* (cloruro mercurioso), empleado en medicina como vermífugo. El *cinabrio* y el *bermellón* son sulfuros rojos que se usan como colores. El *cloruro mercúrico ó sublimado corrosivo* es un enérgico antiséptico.

BISMUTO (Bi).—Blanco agrisado, que se extrae del mineral por fusión.

PROPIEDADES.—Punto de fusión 264°; cristaliza en hermosos cristales irisados. Se volatiliza al rojo blanco. Apenas tiene usos.

CROMO (Cr).—Blanco agrisado, *excesivamente duro*.

COMPUESTOS.—*Oxido de cromo*, polvo verde; el bicromato potásico (rojo) se usa en ciertas pilas eléctricas.

MANGANESO (Mn).—Blanco agrisado, difícil de fundir.

COMPUESTOS.—El *peróxido* ó *bióxido* de manganeso se utiliza para preparar el cloro y el oxígeno. *Permanganato potásico*, etc.

COBALTO (Co).—Argentino, inalterable al aire, funde á 1.600° próximamente.

Los *óxidos de cobalto* colorean en azul la porcelana y el vidrio; el *cloruro de cobalto* en solución es una *tinta simpática*, esto es, que los caracteres escritos en papel blanco con esta tinta de color de *rosa* se hacen invisibles, y no aparecen en *azul* sino cuando se calienta el papel y desaparecen de nuevo por enfriamiento.

POTASIO (K), *Kalium*.—Descubierto por Davy en 1807.

PROPIEDADES FÍSICAS.—Metal gris, blando, muy alterable por el aire, por lo que se conserva en nafta; funde á 62°,5.

PREPARACIÓN.—Descomponiendo á muy alta temperatura el carbonato potásico por el carbón, operación que es muy peligrosa.

PROPIEDADES QUÍMICAS.—Proyectado en el agua flota en ella y la descompone, produciendo una detonación, y el hidrógeno arde con llama violada.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Potasa cáutica*, sulfuros, sulfato, etcétera.

SODIO (Na), *Natrium*.—Descubierto en 1808 por Davy, se prepara de igual modo y tiene las mismas propiedades que el potasio; funde á 90°,6.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Sosa cáustica*, *carbonato sódico ó de sosa*, llamado vulgarmente *cristales de sosa ó sosa*, y utilizado para hacer lejía; *cloruro sódico ó sal común*, etc.

LITIO (Li).—Descubierto por Arfvidson en 1817; es el más ligero de los metales. *Punto de fusión*, 180°. Se obtiene por la descomposición del cloruro de litio por la electricidad.

Las sales de litio se emplean en medicina como diuréticos.

BARIO (Ba).—Se obtiene por la descomposición del cloruro por la electricidad. El nitrato bárico, unido con el clorato potásico y azufre, da color y arde á la llama de las luces de bengala.

ESTRONCIO (St).—Es *muy* semejante al bario, pero es *amarillo y duro*. El *nitrato* da color rojizo á las luces de bengala.

CALCIO (Ca).—Metal amarillo que se empaña fácilmente. Se extrae del cloruro de la misma manera que los precedentes. El principal compuesto es la *cal*, que es el óxido de calcio y cuyos usos son muy numerosos.

El *carbonato de cal* es muy abundante en la naturaleza, del que son variedades la creta, el espato de Islandia y el mármol. El carburo de calcio, humedecido con agua, produce gas acetileno.

ALUMINIO (Al).—Se le llama el *metal del porvenir*. Fué descubierto en 1827 por Woehler, descomponiendo el cloruro doble de aluminio y sodio por el sodio y la criolita (fluoruro de aluminio y sodio).

Es blanco, ligeramente azulado, muy *ligero*, inalterable al aire, pero frágil.

PRINCIPALES COMPUESTOS.—*Cloruro*, *sulfato*, etc. El *esmeril* y el *corindón* son óxidos de aluminio; el *alumbre* es un sulfato doble de aluminio y potasio, $(SO^4)^3Al^2SO^4K^2 + 24(H^2O)$.

MAGNESIO (Mg).—Metal ligero de color blanco agrisado mate; funde á 500°. Los principales compuestos son la *magnesia* ú óxido de magnesio, el *carbonato* y el *sulfato de magnesio*, que son purgantes muy conocidos.

TALIO (Ta).—Es bastante semejante al plomo. Funde á 290°. Fué descubierto por Lamy y Crookes.

GALIO (Ga).—Se parece bastante al níquel y es muy difícil de aislar. Funde á 29°,5 y no es volátil.

CESIO y RUBIDIO.—Descubiertos por el *análisis espectral*, no se han podido aislar todavía.

CADMIO (Cd).—Metal blanco ligero. Funde á 320°.

LA GRAN SERPIENTE DE MAR

Yo distingo en medio del abismo en que el aire solloza algo informe y repugnante que flota.

(«Pleine Mer.») V. Hugo.

Al lado de las sirenas, de los kraken y de otros seres fantásticos de que los marinos han poblado los mares, la gran serpiente debe de ocupar un lugar muy preferente, por existir un gran número de personas que pretenden haber tenido ocasión de observarla, aun cuando otros, en gran número, con obstinación nieguen su existencia.

Con inolvidables relatos acerca de dicho animal logró en un tiempo hacerse casi inmortal el periódico francés *El Constitucional*.

Durante muchos años, aprovechando las vacaciones parlamentarias, este diario sacaba á relucir su gran serpiente de mar, divirtiendo á todo el mundo con extraordinarias narraciones.

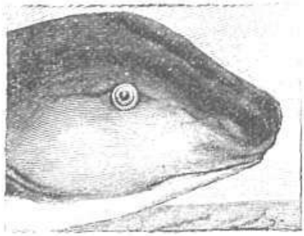


Fig. 737.—Cabeza de serpiente de mar, vista por el capitán de la fragata *Dædalus* (1848).

Y, sin embargo, la serpiente de mar, reputada fabulosa, existe realmente, no como el asombroso reptil descrito con exuberante fantasía, sino como una foca especial, que un autor holandés, Mr. Oudemans, coloca entre los mamíferos semejantes á las morsas.

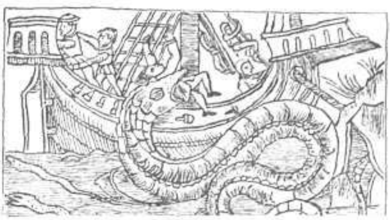
Este escritor, después de haber demostrado que la gran serpiente de mar debe existir, ha recogido todas las observaciones que ha podido procurarse, y hace constar 162 casos de aparición.

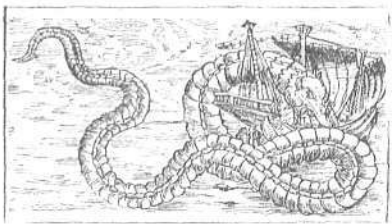
Muchas de estas observaciones van acompañadas de croquis; otras son atestiguadas por gran número de personas, pasajeros ó marinos, cuya buena fe no se puede poner en duda.

Reuniendo, pues, estas descripciones, y eliminando varios errores dimanados de distintas causas, muchas exageraciones y manifiestas ficciones, Mr. Oudemans ha reconstituido el animal designado con el nombre de gran serpiente de mar, y nos lo ha descrito aplicándole el nombre de *Megophias megophias*.

Historia.

Como anteriormente hemos dicho, ha habido ocasión de observar más de 200 veces la aparición de las megophias; las leyendas, basadas en numerosas apariciones, son tan viejas como los más viejos autores.





Figs. 738 y 739.—La serpiente de mar, tal como la presenta Olaüs Magnus.

Aristóteles y Plinio se han ocupado de ellas.

Los antiguos autores escandinavos Olaüs Magnus (1522), Aldrovan Pus (1640) y Adam Oharis (1640) han escrito largas relaciones referentes á este asunto, y aquí reproducimos dibujos de Olaüs Magnus, representando en uno una fantástica serpiente de mar que devora á los marinos que tripulan un barco y en el otro la misma serpiente en diferente posición.

Otro autor, Hans Egede (1740), en el curso de un viaje á Groenlandia, encontró la serpiente de mar en la posición siguiente: medio cuerpo fuera de las aguas y lanzando por la boca un gran chorro; su piel estaba cubierta de pelo, y tenía cuatro pares de membranas provistas de nadadoras.

Otros autores, Eric Pontoppidan (1755) en particular, describen el animal en la misma forma. Las observaciones de este siglo son más numerosas, pero mucho menos precisas.

Una de las mejores observaciones fué la hecha por el capitán M'Quhae á bordo de la fragata *Dædalus*, en 1848, á la altura de la isla de Santa Elena. El animal según los dibujos hechos á bordo, apareció á flor de agua y la cabeza solamente era bien visible.



Fig. 740.—La serpiente de mar, vista por los oficiales de la fragata *Dædalus*.

Otras dos observaciones son también interesantes.

Una del doctor Biccard, publicada en 1857 y representada por una figura de la parte dorsal de la cabeza y del cuerpo sumergido.

Otra del comandante Pearson, hecha á bordo del yacht *Osborne* en el Mediterráneo, mostrándose el animal en proyección y con los miembros anteriores fuera del agua. La última observación fué hecha en julio de 1890 cerca de Long-Island, sobre la costa de Connecticut, por el capitán holandés David Tuits.

Las malas nuevas siempre son ciertas.

Las teorías.

En estas diferentes observaciones se encuentra gran disparidad de pareceres, muchos de los cuales son manifiestamente erróneos ó falsos.

Ciertos observadores han creído ver serpientes de mar en lo que realmente no eran otra cosa que grandes cantidades de algas ondulando sobre las olas; *otros han sido engañados* por la ilusión que producen ciertos pescados *nadando en larga fila.*

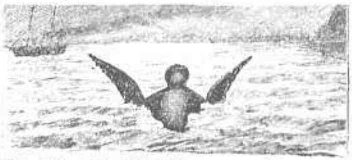


FIG. 741.—LA SERPIENTE DE MAR, vista por el comandante Pearson á bordo del *Osborne*.

A hacer verosímiles estas fantasías han contribuído la lectura de viejos libros escandinavos y recientemente las fábulas de *El Constitucional* de que anteriormente hemos hecho mención.

Desembarazado de su atractivo legendario, el animal todavía no ha sido bien determinado.

¿Es una verdadera serpiente, vecina de los Hydrophis?

¿Es un cetáceo semejante á los grandes *baleinópteros*? ¿Es un reptil gigantesco, último resto de la época secundaria y asemejado á los plesiosauros, á los basilosauros ó á los ictiosauros?

Los hechos.—Reconstitución del animal.

El gran naturalista Owen, desde 1848, y más recientemente *Mr. Oudemans*, *parece que han* tratado y conseguido demostrar que el animal, objeto de tantas leyendas, pertenece á la familia de las focas ó es á *ellas* muy semejante, y he aquí la forma en que tratan de reconstituirlo:

Su cuerpo es largo; el cuello también largo y flexible; cabeza pequeña, de cráneo convexo y hocico corto y obtuso. Ojos redondos, con pupila muy marcada. El cuerpo carece de escamas, pero está cubierta de pelo *corto* y espeso, y una especie de crin larga se ex*tiende por el lo*mo desde el cuello á la cola.

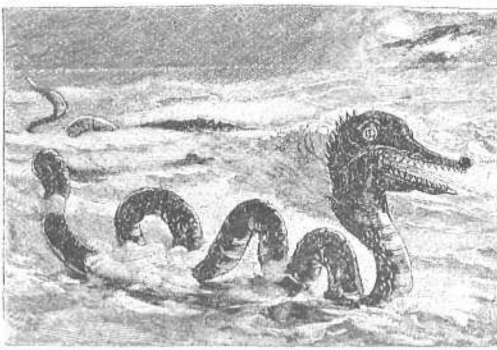


FIG. 742.—LA GRAN SERPIENTE DE MAR, según Mr. Renard.

La cola es prolongada y delgada; está provisto de cuatro membranas, dos anteriores y dos posteriores, que le sirven de remos. Sus dimensiones son variables: el animal observado por el *Osborne* media unos 22 metros de longitud; el distinguido por el *Dal Patus*, 14 solamente.

El cálculo máximo del desarrollo de este animal calcúlase en 85 metros de largo (5 de cabeza, 18 de cuello y 62 de cuerpo, de los cuales 40 corresponden á la cola), con una anchura de 2 metros en la cabeza y 7 en el tronco.

El color suele variar, siendo blanco gris ó gris oscuro, amarillo, pardo ó negro.

Mr. Oudemans cita, como caracteres diferenciales entre el macho y la hembra, la crin y la longitud del cuerpo.

La gran serpiente de mar es un animal su*mamente* desconfiado y tímido, que huye casi siempre á la proximidad de las embarcaciones.

Nútrese de pescados, y con preferencia de delfines y marsoplas.

Se supone que es gran nadador, pues siempre se encuentra á grandes distancias de la tierra. Cuando el mar está en calma flota sobre él, dejándose conducir por las corrientes.

Distribución geográfica.

Soporta todos los climas, puesto que su presencia se ha notado en todas las latitudes del globo. Los viejos autores escandinavos la han señalado en las costas de Noruega y Suecia, en *los mares del* Norte, en el Atlántico, en el mar de Behering, en el Golfo de Méjico, en las Azores, en la Mancha (á 100 millas de Brest), en el Mediterráneo y hasta en el Pacífico, entre California y Malaca.



FIG. 743.—LA GRAN SERPIENTE DE MAR reconstituída, vista de lado.



FIG. 744.—LA GRAN SERPIENTE DE MAR reconstituída, vista por el dorso.

Conclusiones.—He aquí el resultado de las investigaciones de Mr. Oudemans: la gran serpiente de mar existe como sér viviente, pero es un mamífero *Megophias megophias*, perteneciente al orden de los pinípedos. Si las observaciones que le han atribuído dimensiones de 85 *metros* parecen exageradas, es completamen*te exacto que* alcanza en realidad una gran talla.

Resulta, pues, que la leyenda de la serpiente de mar no está destruída, aunque sí algo reducida; pero no hemos de ocultar que á pesar del testimonio de Mr. Oudemans, desearíamos, para creer en ella, que un naturalista hubiera examinado anatómicamente los caracteres zoológicos de este raro animal, que hasta ahora no ha sido capturado.

..... el hombre marchaba temeroso al contemplar las huellas de pies de gigantes (V. Hugo).

Las rarezas, las deformidades, las monstruosidades del cuerpo humano han excitado y excitarán constantemente la curiosidad de las multitudes; y como éstas no suelen brillar por la piedad ni por la generosidad, cuanto más desgraciado de la naturaleza sea el sujeto á quien hayan de contemplar mayor será la curiosidad que en ellas excite, si sus deformidades no son producto de enfermedad repugnante.

Entre las diversas clases de fenómenos que se observan, los enanos y los gigantes son, ciertamente, los más comunes y corrientes objetos de exhibición en casi todas las ferias nacionales y extranjeras.

¡Pobres gigantes!

¡Triste destino el de estos hombres grandes! Su suerte es bien poco envidiable en nuestra época. Ya no existe aquel Federico Guillermo de Prusia que á precio de oro buscaba hombres de extraordinaria talla para alistarlos en su famoso «batallón de granaderos». La mayoría de los gigantes hoy existentes ven reducidas sus aspiraciones á la contrata más ó menos productiva que les pueda ofrecer un empresario de los que, vagando de feria en feria, complementa con ellos la exhibición de su acreditada exposición de fieras.

¡Pobres gigantes! A su desarrollo físico excesivo generalmente acompaña gran pobreza de inteligencia y marcada torpeza cerebral; son melancólicos, tristes, irritables; su debilidad moral es notoria, así como su ineptitud para el trabajo, y á sus colosales formas corresponde casi siempre una debilidad física y una falta de resistencia á las causas de destrucción, que les producen penosas enfermedades y temprana muerte.

Por eso ha dicho Mr. Larcher que el gigante que reuna á su extraordinaria talla relativa magnitud de todas sus facultades es casi un mito.

Las leyendas fundadas en la existencia de una antigua raza de gigantes que ha precedido á la actual están desacreditadas, puesto que en ninguna parte del globo se hallan vestigios de semejantes habitantes.

El gigantismo es una enfermedad.

Si la ciencia ha llegado á esclarecer estos dos puntos, todavía no ha conseguido investigar las causas inmediatas del gigantismo.

Pero desde hace algunos años un paso adelante se ha dado á este propósito, gracias á los estudios de un médico francés, el doctor Marie; este sabio ha descrito, bajo el nombre de *acromegalia* (*acron*, extremidad, y *megas*, grande), una *hipertrofia singular, no hereditaria, del rostro y de las extremidades superiores é inferiores*, que presenta curiosas relaciones con el gigantismo. Esta nueva afección, la *acromegalia*, se desenvuelve generalmente de 18 á 35 años; comienza por las manos, que engruesan y se alargan rápidamente; los pies siguen inmediatamente igual crecimiento, y, por último, la cabeza se abulta en igual proporción, si bien modificando poco el cráneo, abultando considerablemente sus partes salientes, extremas, como son las orejas, los labios, la lengua, la barba y la nariz, que adquieren proporciones fenomenales.

Todas estas deformaciones, unidas á las lesiones que la enfermedad ocasiona en la columna vertebral, y que casi siempre se traducen en doble giba (adelante y atrás), dan al que las padece por completo el aspecto clásico de Polichinela.

Puede, pues, asegurarse que un *acromegálico* fué retrospectivamente quien inspiró el primitivo tipo de *Pulcinella*.

El estudio de esta curiosa enfermedad tiende á probar que los gigantes, en su mayoría, son verdaderos enfermos, y que el gigantismo es un estado patológico.

Este «latigazo» misterioso que súbitamente sufre la naturaleza de un individuo joven, produciéndole extraordinario crecimiento en todos los huesos, dará por resultado el gigantismo; la misma causa ocurrida en individuos de 35 años, cuando los huesos han tomado mayor dureza, siendo susceptibles de crecimiento los de las extremidades, dará por resultado un *acromegálico*, pudiendo suceder muchas veces que á la vez resulte gigantismo y acromegalia (18 á 22 años).

Se puede formar idea de todos estos fenómenos pasando la vista por la lámina que ilustra este artículo, en la cual se encuentran copias de fotografías de los más notables gigantes exhibidos en estos últimos tiempos. De entre todos ellos, solamente el antiguo tambor mayor Marnat y Ch. Frenet pueden ser considerados como verdaderos gigantes, sin padecer acromegalia.

Juan Pedro de Montastruc.

Otros dos tipos de los representados en nuestra lámina están dotados de característicos rasgos que denuncian la acromegalia: son éstos Lady Amma (2,35 m.) y Juan Pedro de Montastruc (1,86 m.).

Este último, sobre todo, es de lo más característico. A los 25 años alcanzaba una talla de 2,20 metros, y á los 35 comenzó á descender y debilitarse, al mismo tiempo que se le desarrollaba una doble gibosidad.

Hace tres años Juan Pedro no medía más talla que 1,86 m., conservando los brazos excesivamente largos y habiéndosele abultado considerablemente las partes salientes de la cara. Los puños eran repugnantemente gruesos, y la yema del dedo pulgar, apoyada sobre una pieza de cinco pesetas, la ocultaba completamente. Lady Amma igualmente está dotada de signos característicos, tales que no es posible dudar de su enfermedad acromegálica.

El record de la talla.

¿Cuál ha sido la talla más notable de que se conserva noticia? Pocos habrán alcanzado la del irlandés Charles Byrne, que obtuvo la de 2,55 metros; pero hay quien asegura que científicamente se ha podido observar la de algún individuo que llegó á medir ¡2,916 metros! Respecto de gigantes de 3 metros y aun más de que hablan algunos libros, convienen los sabios más autorizados en concederles un crédito muy relativo.

He aquí relatado bastante á la ligera lo que sabemos referente á gigantes. Estos desdichados seres son pobres enfermos dignos de lástima y no de envidia, como la gente vulgar cree. Mal dispuestos para la lucha por la vida, y con condiciones difíciles para acomodarse á las necesidades ordinarias de los demás hombres, arrastran generalmente una existencia triste y miserable.

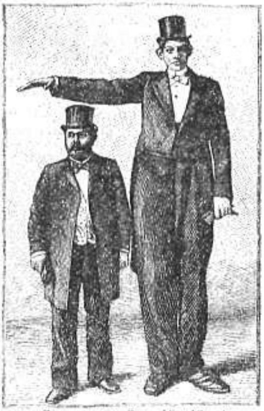
Al hombre osado, la fortuna le da la mano.

LOS GIGANTES

Los dos más notables de estos nueve gigantes, colocados por orden de talla, son: el irlandés Charles Byrne, muerto en Londres en 1783 á la edad de 22 años, que medía 2,53 m. Su esqueleto ha sido colo-



Charles Byrne, 2 m. 53 (22 a.).



Constantin, 2 m. 45 (19 a.) n. en Zurich (Suiza) (161 kilog.).



Hérold, 2 m. 35 (20 a.), n. en Leipzig.

cado en la galería de la Sociedad de Cirujanos de Londres. El otro es J. P. de Montastruc, que á los 25 años medía 2,20 m., y el cual, cosa extra-



Lady Amma, 2 m. 35.



El gigante Watkins, 2 m. 25.



Charles Frenet, 16 a., 2 m. 15.

ña, comenzó á decrecer á dicha edad hasta reducir su altura, doce años más tarde, a 1,86 m. Su pie y su mano, comparados con los de otra persona de tamaño ordinario, van en último término.



Marnat, 2 m. 07 (30 a.), antiguo tambor mayor del 9.º de línea. Nacido en Limours.



Lady Anna Bell, 1 m. 90 (212 kilog.).



J. P. de Montastruc. Talla, 1 m. 86.



Pie y mano de J. P. Montastruc comparados con los de un hombre de talla media.

Figs. 745 á 754.

No hace poco quien su mal echa á otro.

EL SUEÑO DE LA VIDA Y EL DE LA MUERTE

¡Yo te amo, oh lecho profundo, en el que las horas son breves y donde los vivos resultan dichosos como los muertos! (Ed. Haraucourt.)

El sueño es una de las grandes leyes de este mundo. Para todo cuerpo organizado, desde el más alto al más insignificante en la escala de los seres, existe un período de actividad ó de gasto, al que indispensablemente sigue otro período equivalente de reposo ó asimilación. ¡Si todo lo que vive duerme en momentos dados para recobrar nuevas fuerzas, claro es que el hombre tiene que sentir mayor necesidad de este descanso, que ha de reparar el trabajo de su cuerpo y de su pensamiento!

La tercera parte de nuestra corta vida la pasamos entregados á un dulce sueño parecido á la muerte.



Mujer dormida después de una crisis.

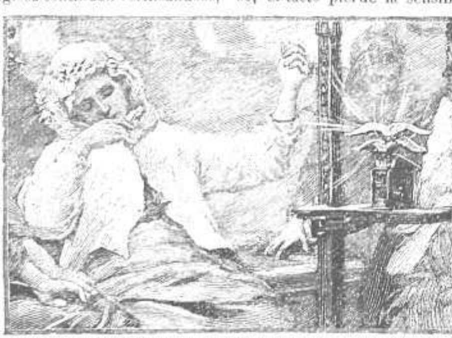
Cuando un hombre ha vivido noventa años, puede calcularse que próximamente treinta los ha pasado durmiendo.

Efectos del sueño.—El sueño se caracteriza por *la abolición momentánea del Yo*, es decir, por la suspensión de la actividad *cerebral*, y por consiguiente de las actividades *física*, *consciente*, *voluntaria* y *sensitiva*.



Sueño cataléptico; la enferma está completamente rígida, y permanece en la posición en que se la coloca.

Sólo las funciones cerebrales se suspenden casi completamente durante el sueño; las demás se aminoran más ó menos: el corazón late más lentamente, la respiración se verifica con mayor reposo, las secreciones son menos abundantes, etcétera, etc.; pero todos estos actos fisiológicos continúan verificándose, porque ellos son producto de la *médula* y no del *cerebro*, de centros *automáticos* y no de centros *conscientes*: son, pues, actos *reflejos*; es decir, actos sobre los cuales la voluntad no ejerce presión, y que ella no puede detener, ni acelerar, ni modificar en modo alguno (ejemplo, *los latidos del corazón*).



Sueño hipnótico; enferma durmiéndose después de haber fijado el espejo giratorio. (Según el cuadro de Moreau de Tours, *Les Fascinées de la Charité*.)

Un hombre que duerme se encuentra en estado semejante — dicen los experimentadores, gentes por cierto bien irreverentes—á *una rana decapitada*. Y, en efecto, ésta no ve nada, no entiende nada, no siente; retira bruscamente la pata si se la pica en ella (movimiento reflejo), pero sin tener conciencia del dolor y sin voluntad para mover por sí misma ningún miembro si causas extrañas no la excitan á hacerlo. Conserva algún tiempo la vida, es cierto, pero *vida refleja*, vida semejante á la vida del sueño.

Papel que desempeñan los cinco sentidos durante el sueño.—La invasión del sueño se caracteriza por un entumecimiento progresivo de nuestros sentidos, que engendra una transmisión cada vez más poderosa y lenta de las excitaciones exteriores del centro cerebral.

El sentido de la vista es el que primero se extingue: la mirada comienza á hacerse vaga, los párpados se debilitan y se hacen pesados hasta entornarse; el tacto pierde la sensibilidad; el gusto y el olor desaparecen, siendo este último sentido el que mayor excitabilidad conserva.

Cómo se duerme y cuánto se duerme.—Hay distintos grados en la *necesidad* de sueño. Después de una gran fatiga física, el sueño acude con presteza y se concilia con rapidez. Generalmente la invasión del sueño es lenta y su progresión sensible, causando este estado de sopor un placer, según Diderot, que conviene prolongar el mayor tiempo posible.

Se duerme más ó menos, según la necesidad

Figs. 755 á 757.

Al que teniendo cama duerme en el suelo no hay que tenerle duelo.

que el cuerpo tiene de asimilar; por esta razón los niños que sufren el trabajo de un desenvolvimiento rápido y de un crecimiento continuo deben dormir las mismas horas que permanecen despiertos y aun más; la misma necesidad de sueño deberá tener el convaleciente.

Dormir demasiado entorpece el espíritu y el cuerpo; la actividad vital se resiente, y los cambios orgánicos se retrasan cuando la inacción es mayor *que el gasto producido por la actividad.*

Mecanismo del sueño.—La causa primera del sueño reside en «la necesidad que sienten nuestros órganos de reparar los materiales gastados en su estado de actividad incesante».

Después de casi interminables discusiones, se ha demostrado que el sueño se acompaña de anemia y no de congestión cerebral, como algunos sostenían; los vasos del encéfalo se contraen durante el sueño, y contienen por esta razón menos



La durmiente de Thenelles, Margarita de Boyenval, dormida sin interrupción durante 5.865 días y 5.865 noches, ó sea 140.760 horas, hasta esta fecha (1.º de julio de 1899).

sangre que en su estado normal. Lo que todavía no ha podido investigarse son los fenómenos que pueden ocurrir durante el sueño en las *células nerviosas*, fundamento del sistema nervioso, aun cuando á este propósito tiende la siguiente teoría.

Teoría de las «neuronias».—Cada célula nerviosa ó cada *neuronia* (existen millones de millones de ellas) se halla unida á sus inmediatas por prolongamientos extremadamente tenues, que, lejos de *continuarse* ó de *confundirse* los unos con los otros (así se creía hace diez años), están solamente en contacto por sus extremidades en forma de porra. En cada punto de contacto se forma una verdadera *articulación* entre las neuronias, y como estos finos prolongamientos de sustancia nerviosa son susceptibles de contracción por diversas causas, las relaciones de célula á célula pueden interrumpirse de pronto á causa de *desarticulación* súbita, ofreciendo dificultad el paso del influjo nervioso entre unas y otras.

Así, pues, bajo la influencia de la anemia, ó de la acumulación de la sangre de evacuaciones ya envenenadas por la célula nerviosa, sucede periódicamente que los prolongamientos de las neuronias se contraen y el sueño se verifica con el camino cerrado á toda clase de transmisiones nerviosas cerebrales.

El despertamiento tendrá, por el contrario, lugar inmediatamente que se vuelvan á poner en contacto las prolongaciones de los nervios, y sus células madres se hayan reposado y recargado de fluido nervioso.

Esta moderna teoría de las neuronias permite también explicar los diversos sueños patológicos (el *histérico*, el *hipnótico*, el *letárgico*, el *somnambúlico*, el *cataléptico*, etc.). Supongamos, en efecto, que las prolongaciones de los nervios no vuelven á ponerse en contacto una vez separadas, y el sueño durará largo tiempo, convirtiéndose en *letárgico*.

La durmiente de Thenelles.—El ejemplo más notable de sueño letárgico observado científicamente es el de Margarita Boyenval, de Thenelles (cerca de San Quintín), dormida repentinamente, después de haber sufrido una viva emoción, el 29 de mayo de 1883, *aniversario de su nacimiento*, á la edad de diez y nueve años. Durante diez y seis años ha permanecido dormida sin interrupción de un cuarto de hora, y á la fecha de este artículo (1.º de julio de 1899), en que cuenta treinta y cinco años, su cuerpo parece el de un esqueleto; pesa sólo 25 kilogramos y tiene 80 pulsaciones por minuto. Acostada con las manos juntas, sus brazos, si se les levantan, permanecen en el aire sin necesidad de apoyo. La superficie de su cuerpo está completamente insensible; se la nutre con ligeros alimentos.

Para dormir bien.—Es indiferente tener la cabeza alta ó baja. El sueño debe procurarse dos horas, por lo menos, después de haber comido.

Debe prolongarse de siete á ocho horas. Durante los grandes calores la siesta no es perjudicial; conviene que la habitación esté bien ventilada.

En caso de insomnio, procurar el sueño por el ejercicio, por tratamiento hidroterápico, etc., pero abstenerse en lo posible de combatirlo por medio de drogas.

Fig. 758.

LA LENGUA Y EL GUSTO

El gusto ha dado origen á la producción, á la elección y á la preparación de todo lo que puede servir de alimento. (Brillat-Savarin.)

Nuestro ojo y nuestro oído, que han visto la luz en los dos Almanaques anteriores, constituyen órganos de una sensibilidad infinita, en maravillosa relación con la delicadeza de los análisis cuya transmisión á nuestro cerebro les exigimos.

No sucede completamente igual respecto á nuestro quinto sentido, el *gusto*, cuyos órganos tienen una estructura bastante rudimentaria, bien en armonía con la simplicidad de la *suma* de las sensaciones gustativas.

Pero antes de ocuparnos de estas sensaciones es necesario decir una palabra del órgano que las percibe, pues no es en modo alguno el *paladar*, como generalmente se dice, el sitio en que reside el *gusto*, sino exclusivamente en la *lengua*.

La lengua á simple vista.

La *lengua* está casi exclusivamente formada de manojos musculares entrecruzados, que la dan su consistencia elástica y dura á la vez y la permiten incesantes cambios de forma y de lugar.

Por encima de esta armadura muscular, envolviéndola como en un estuche, se extiende la mucosa lingual, que se continúa por todas partes con la de la boca, y forma por delante un pequeño repliegue, bien visible cuando la punta de la lengua está levantada en el aire, llamado *frenillo ó filete*.

Si examinamos ahora con atención el dorso de la lengua, distinguimos á cada lado un surco medio, una multitud de pequeñas prominencias redondeadas más ó menos blanquecinas, que son las *papilas* (véase más adelante); las más manifiestas se observan por detrás sobre la parte posterior del dorso de la lengua, donde forman una especie de *V* abierta hacia delante; son redondeadas, deprimidas en cúpula en el centro y rodeadas de un pequeño rodete prominente; de aquí su nombre de papilas *caliciformes*; su reunion constituye la *V lingual*.

La lengua á la lente.

Observemos el dorso de la lengua á un fuerte aumento (fig. 5); las pequeñas prominencias redondeadas, las *papilas* que acabamos de indicar, se nos aparecerán con todos sus detalles.

Al lado de las *papilas caliciformes* de la *V lingual* se ven otras (*papilas fungiformes*) que afectan la figura de un hongo naciente, cuya cúpula no está todavía bien desarrollada; al lado otras muy elegantes, finamente aguzadas, semejantes á flores de pétalos afilados (*papilas coroliformes*), que estuvieran unas en capullo, otras medio ó completamente abiertas; por último, formando un verdadero empedrado en la superficie de la mucosa se ven las *papilas hemisféricas*, redondeadas, muy pequeñas, completamente parecidas á las de la piel.

Estas son las que dan á la lengua la sensación *táctil*.

La lengua al microscopio.

Si miramos ahora á un aumento todavía más considerable un corte mediano practicado al través de una papila caliciforme, por ejemplo, vemos un gran número de vasos sanguíneos y de filetes nerviosos abordar la papila por su base y ramificarse en ella; *los nervios van á terminar en células especiales*, las *células gustativas*, situadas en el centro de un pequeño mamelón cónico, denominado *corpúsculo del gusto*. Por un orificio de su extremidad libre salen pequeñas prolongaciones filiformes sumamente delgadas, nacidas de la extremidad de cada *célula gustativa*. Constituyen pequeñas pestañas, que son impresionadas por las sustancias puestas en contacto con la lengua, y su excitación produce la sensación del sabor. Para que tenga lugar esta sensación es necesario que el cuerpo *sápido* sea *disuelto*; la saliva llena este papel, y especialmente la saliva de la glándula submaxilar: ella es la que más humedece la boca de repente á la vista ó al recuerdo de un manjar agradable; se dice entonces que *la boca se nos hace agua*.

Los sabores.

Al nivel de la V lingual y de los bordes de la lengua es donde sobre todo se originan las sensaciones gustativas *verdaderas*, porque en suma únicamente percibimos por el gusto *cuatro* sabores: el *salado*, el *azucarado*, el *amargo* y el *ácido*.

Los sabores *fresco, farináceo, gomoso* y *acre* pertenecen á la sensibilidad *táctil* general; los sabores *aromáticos, nauseabundos*, etc., son sensaciones *olfatorias*.

Todo el mundo ha observado la influencia desastrosa de un simple coriza sobre el gusto; es que estando obstruídas las fosas nasales, los ácidos grasos y los éteres desprendidos por las carnes asadas, los quesos, los vinos, etc., no pueden ya influir al olfato, y de aquí la insipidez de los alimentos.

Algunas sustancias puestas en contacto con la lengua modifican curiosamente estas propiedades: la cocaína suprime la sensibilidad al dolor y á los sabores amargos; el hielo adormece completamente el gusto; después de haber mascado hojas de *gymnema sylvestris* no se percibe ya ni el dulce ni el amargo.

Además de los sabores, la lengua nos proporciona naturalmente sensaciones *generales* de frío, de calor, de dolor y de contacto. La punta de la lengua es seguramente el sitio del cuerpo en donde la sensibilidad es más exquisita.

En resumen: la lengua es un órgano complejo, que llena diversas misiones y que une lo útil á lo agradable; interviene en la masticación y la deglución de los alimentos; sirve muchísimo para la pronunciación de las letras; es sensible en el más alto grado; es, por último, el órgano por excelencia de la glotonería, pero no nos ocupamos mucho de la educación y del perfeccionamiento de sus papilas: recordemos que es, por una parte, la glotonería el más egoista de los pecados capitales; por otra parte, *la lengua es el espejo del estómago*. Es preciso, pues, tratar de conservarla siempre en un hermoso color de rosa y en un fresco agradable, para enseñársela al médico lo menos á menudo posible.

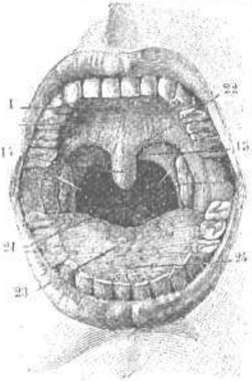


FIG. 1.—*La boca abierta; se ve la lengua dentro.*

En la figura 2 nos damos perfectamente cuenta de las conexiones y relaciones de la lengua en reposo en la boca. Se observará su espesor considerable en el sentido vertical, y su forma general *globulosa*, y no *aplanada*, como se cree generalmente. Por delante, detrás de los dientes incisivos inferiores, se ve la punta de la lengua (6) unida al maxilar inferior (10) por el *frenillo ó filete* (8); su *dorso* (23), redondeado, deja un espacio libre entre la bóveda del paladar (1) y ella; su *base* (25), casi vertical, mira hacia atrás, cargada de numerosos pliegues y de la *V lingual* (23). En medio del corte se distinguen fibras radiadas de los músculos que componen la lengua, así como sus inserciones á la cara interna del maxilar inferior (10) y al hueso hioides (13), pequeño (9, 12) hueso en forma de herradura que sienten bien los dedos comprimiendo el vértice del cuello, al nivel de su pliegue superior, por debajo de la laringe. En ciertos animales, la lengua contiene en su espesor prolongaciones óseas de este hueso hioides; en el hombre *no existe más* que un simple engrosamiento fibroso, figurado en nuestro grabado por una raya prominente blanca. Por último, la figura 2 demuestra también cómo la boca (2) y la faringe (16) comunican por detrás, por encima del velo del paladar (3), con las fosas nasales.

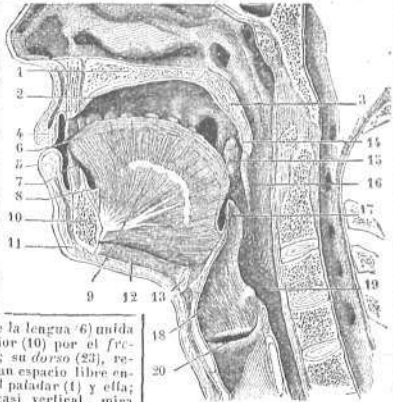


FIG. 2.—*Corte medio de la cara y del cuello. La lengua está cortada por la mitad, de arriba abajo.*

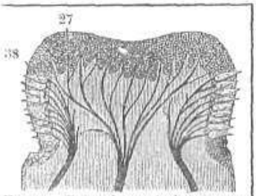


FIG. 3.—*Corte á través de una papila caliciforme, aumentada y simplificada.*

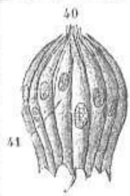


FIG. 4.—*Corpúsculo del gusto. Organo esencial de la gustación.*

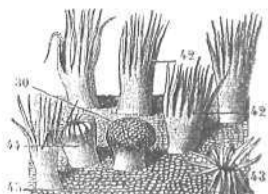


FIG. 5.

Mucosa lingual, muy aumentada y simplificada.

1, bóveda palatina; 2, cavidad bucal; 3, velo del paladar; 4, labio superior; 5, labio inferior; 6, punta de la lengua; 7, arcada dentaria inferior; 8, filete de la lengua; 9, músculo geniogloso; 10, maxilar inferior; 11, mentón; 12, musculo geniohioideo; 13, hueso hioides; 14, úvula; 15, amígdala; 16, faringe; 17, epiglotis; 18, laringe; 19, esófago; 20, glotis; 21, istmo del paladar; 22-22, pilares anteriores y posteriores del velo del paladar; 23, dorso de la lengua; 24, surco medio de la lengua; 25, base de la lengua; 26-27, bordes derecho é izquierdo de la lengua; 28, papilas caliciformes de la V lingual; 29, vértice de la V lingual; 30, papilas fungiformes; 31, parte de la lengua cubierta de la mucosa; 32, glándula sublingual izquierda; 33, conducto de Wharton; 34, glándula submaxilar derecha; 35, nervio hipogloso; 36, músculo hiogloso; 37, mucosa y papilas hemisféricas; 38, corpúsculos del gusto de una papila caliciforme; 39, filetes sensitivos de la lengua; 40, pestañas terminales de las papilas gustativas; 41, células de revestimiento de un corpúsculo del gusto; 42, papilas coroliformes; 43, papila coroliforme cerrada; 44, papilas hemisféricas.

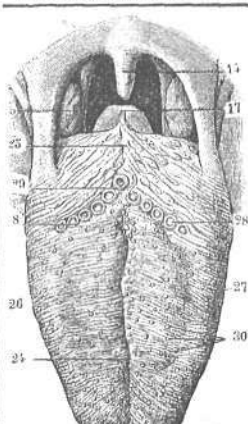


FIG. 6.—*La lengua fuera de la boca, extendida y aplanada, vista de arriba abajo.*

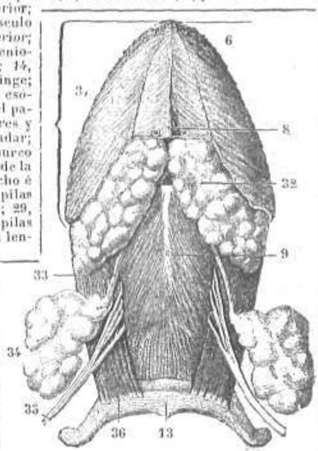


FIG. 7.—*Cara inferior de la lengua: arriba, porción libre; abajo, porción fija é invisible; la boca abierta.*

FIGS. 759 Á 765.

DEVORADORES DE LOS HOMBRES

Completamos y terminamos ahora la serie comenzada hace dos años con el título LOS ANIMALITOS SUCIOS, *verificando la descripción de los parásitos que hacen regalada vivienda del cuerpo humano. ¡Qué enemigos tan terribles y escondidos! Pero al lado del mal indiquemos el remedio.*

La triquina.

Uno de los parásitos más temibles que pueden habitar los repliegues de nuestro cuerpo es la triquina. Muy pequeño; la hembra sólo tiene 3 milímetros, mientras que el macho la excede en 1 ó 2 milímetros.

Por otra parte, he aquí una regla, y bien consoladora para el sexo, que se enorgullece con ser la parte pensadora y activa de nuestra presuntuosa humanidad: en la mayoría de los insectos, el macho no sirve más que para perpetuar la especie; muere cuando ésta se halla asegurada; es pequeño, mezquino, humilde, y sólo desempeña en la familia un papel de los más oscuros.



FIG. 1.—TRIQUINA AISLADA *(aumento de 50 diámetros).*

Adulta, la triquina, minúsculo gusano en forma de huso, habita el intestino del cerdo y allí es donde se reproduce por millares; cada hembra da origen á una innumerable posteridad, que inmediatamente se pone á trabajar, atraviesa las paredes intestinales y á poco invade todo el sistema muscular; cuando llegan allí, cada individuo se acomoda entre las fibras, se arrolla delicadamente sobre sí mismo y bien pronto se rodea de una cápsula sólida que no tiene más de $^4/_{10}$ de milímetro, pero que ingerido por un desdichado y destruído por su jugo gástrico descarga el gusano que termina su desarrollo, funda á su vez una familia y reproduce en el hombre la enfermedad que sufría el paquidermo sacrificado.

Desapercibida alguna vez la *triquinosis*, que habitualmente da lugar á un abultamiento de la lengua y de los párpados y á sudores abundantes, puede también afectar las formas de una fiebre tifoidea y producir la muerte en algunas semanas.

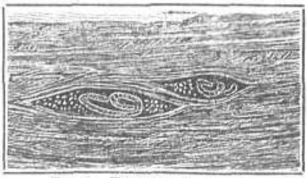


FIG. 2.—TRIQUINA ENQUISTADA EN LOS MÚSCULOS *(aumento de 50 diámetros).*

En Alemania y en América la triquinosis es endémica. Sin embargo, es fácil de evitar: debe la carne de cerdo, antes de ingerirse, cocerse cuidadosamente. En cuanto al tocino, puede comerse sin miedo, aunque sea crudo, pues la triquina sólo se aloja en las partes magras.

La sanguijuela

Es bien conocida de todos, pero felizmente no es uno de nuestros parásitos familiares. Por excepción, y casi siempre con objeto de servir de remedio, es como el hombre resulta su víctima.

Se sabe que habita en las aguas estancadas, en los hoyos, pantanos de Europa y del Norte de Africa, y que, separada de su domicilio, ataca rabiosamente la piel de un pobre caballo viejo y cansado, usado por el hirudinicultor para que sirva de pasto á este voraz discóforo. De allí traslada su residencia al fondo de alguna farmacia, detrás de una brillante vitrina, en un bocal adornado con una pomposa inscripción latina.

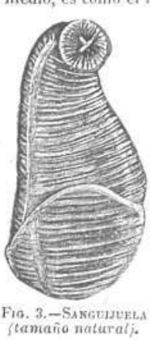


FIG. 3.—SANGUIJUELA *(tamaño natural).*

Se conoce el aspecto de este grueso gusano aceitunado, de 10 centímetros de largo y 5 de ancho, formado de 95 anillos y armado de dos ventosas, una bucal y otra abdominal.

La ventosa bucal está horadada en su centro con una estrella de tres ramas, y cada rama está armada de un formidable masticador semicircular de 90 dientes.

Colocada en la piel de un paciente, al que debe extraer la sangre que le sobra, se fija desde luego vigorosamente por su ventosa posterior; después se endereza á fin de explorar los alrededores, titubea un instante, se fija en el punto que ha elegido y pone en juego su terrible aparato de morder y chupar. Cuando ha absorbido 8 ó 10 gramos del líquido rojo de que es tan voraz engorda poco á poco, se duerme y cae completamente borracha.

Después de su caída salen todavía 10 gramos de sangre y luego se contiene la hemorragia. De este modo se calcula que cada sanguijuela debe extraer próximamente de 16 á 20 gramos de sangre.

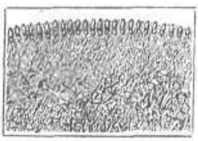


FIG. 4.—PORMENORES DE LA QUIJADA DE LA SANGUIJUELA *(aumento de 40 diámetros).*

Pero abundantes hemorragias, que á veces es difícil contener, é infecciones que no pueden prevenirse, han hecho que vaya poco á poco abandonándose el uso de la sanguijuela, ventajosamente reemplazada en la mayoría de los casos por la escarificación y ventosas. Hoy casi la han abandonado los médicos, y la *hirudinicultura* es una industria muerta, pasando la sanguijuela tranquilamente sus días en los pantanos.

FIGS. 766 Á 769.

A la ramera y al juglar á la vejez les viene el mal.

El arador ó nigua.

«Un grano de tabaco tiene empuje», dice graciosamente J. Renard de la pulga. Es una definición que puede aplicarse también á su prima hermana la *Sarcopsylla penetrans* de los sabios, el *arador* en lenguaje vulgar, y también la *nigua*, el *gusanillo*, etc.

Se asemeja, en efecto, mucho á la pulga, cuya forma, estructura y color tiene; es, sin embargo, algo más pequeño, y las patas posteriores más cortas, *con una cabeza, por el contrario, relativamente más gruesa.*

El arador constituye una excepción á la regla que constantemente establecemos acerca del papel del sexo fuerte en la mayor parte de los animales. Mientras que la hembra fecundada se halla obligada, como buena madre de familia, á permanecer en el hogar y fijarse, para alimentar su progenitura, bajo la piel del hombre, del mono, del perro, del ave, de cualquier animal, el macho puede pasearse libremente, vivir al aire libre, vaguear, explorar á su vez los animales en los que fija su habitación, y tener, como su hermana la pulga, una vida independiente, errante, llena de desconocidos paisajes y de nuevos temores.

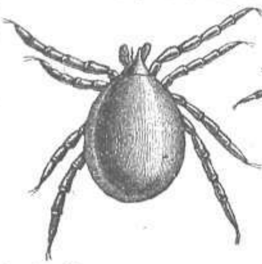


Fig. 5.—Nigua macho de los bosques *(aumento de 10 diámetros).*

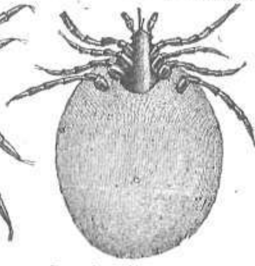


Fig. 6. — Nigua del buey; hembra, con el abdomen desarrollado *(aumento de 8 diámetros).*



Fig. 7.—Nigua de Africa *(aumento de 12 diámetros).*

Pero mientras la pulga, parásito aristocrático, habita con frecuencia los palacios más suntuosos y visita las más satinadas epidermis, el arador, habitante de las arenas, de las plantaciones y de los bosques, no explora apenas más que las casas sucias de los indios y negros de las Antillas y América del Sur, donde hormiguea en las cenizas del hogar, en el polvo del suelo, en las cuadras y establos.

Desde hace algunos años abunda en el Africa occidental, donde ha sido transportado por los navegantes, *y es de temer que gane la Argelia y acaso la Europa.*

La hembra fecundada elige una epidermis gruesa y blanda, y se fija de preferencia en los pies desnudos, al rededor de las uñas. Algunas veces invade todo el cuerpo, y se pueden contar por centenares en el mismo individuo.

Armada de un masticador agudo, ataca la epidermis, horada oblicuamente el dermis y se aloja en su espesor. Allí encuentra alimentación abundante en el seno de los tejidos, engruesa poco á poco y su abdomen puede alcanzar el volumen de un guisante, mientras que la cabeza y el tórax permanecen estacionarios.

La penetración del parásito no es dolorosa, pero desde que el abdomen empieza á engruesar sobrevienen las picazones; después aparece un punto negro, luego un tumor que aumenta y se enrojece poco á poco y se ulcera á la larga. En este momento el abdomen se rompe y se esparcen los huevos por fuera.

En cuanto á la úlcera, se cura alguna vez, pero con frecuencia resulta crónica y aun puede producir la muerte.

Los negros y los indios que son atacados de esta penosa enfermedad frotan los sitios enfermos con un cocimiento de tabaco, muy desagradable al parásito.

En nuestros climas, el *Izodo tique ó garrapata del buey* y la de los *bosques* pueden compararse con la nigua por su manera de vivir y multiplicarse. Estos parásitos atacan á veces al hombre, y los cazadores conocen bien á este enemigo que, no contento con alojarse bajo la piel de sus perros, pueden hacerlo en la suya.

Los parásitos intestinales.

Los intestinos en el hombre y en la mayor parte de los animales son el sitio de predilección de la gente parasitaria. Se sabe ya que la tenia adulta elige siempre allí su domicilio, y que reina como soberana indiscutible por la talla y por los peligros á que expone á su patrono; veremos ahora que los más pequeños son *con frecuencia los más temibles.*



Fig. 8.—Oxiuro vermicular *(aumento de 10 diámetros).*

En el sér vigoroso y sano, los gusanos intestinales son raros. Es sobre todo en el hombre débil y extenuado, que habita los sitios elevados y malsanos, pobre y mal alimentado, donde suelen encontrarse los diferentes representantes de la fauna intestinal.

El más frecuente y conocido es seguramente el *Ascaris lumbricoides*, huésped del duodeno, porción del canal intestinal que sigue inmediatamente después del estómago. Largo por término medio de 15 á 25 centímetros, este parásito en forma de huso es grisáceo ó rojizo, y presenta casi exactamente en su forma, color, proporciones y estrías transversales de su cuerpo el aspecto del vulgar gusano de tierra. No quiere la soledad; habitualmente se encuentra en número de media docena en el intestino de los niños que están afectos de él, pero pueden hallarse centenares y aun millones en el mismo individuo.

Con frecuencia estos no sospechados gusanos

Figs. 770 á 773.

intestinales manifiestan generalmente su presencia por cólicos, diarreas, perturbaciones digestivas diversas, fenómenos nerviosos más ó menos intensos, sobre todo en el niño, y, por último, por la expulsión de algunos de estos gusanos por los orificios naturales.

Los diferentes purgantes, sobre todo los calomelanos, la santonina, el santónico y la manzanilla, constituyen los vermífugos por excelencia.

El *oxiuro vermicular*, pequeño gusano blanco de 5 á 10 milímetros, muy semejante á una hebra de hilo, ataca de preferencia el intestino grueso de los niños, donde provoca una irritación de las mucosas que se traduce por diarrea y picazones intensas. Los calomelanos, las lociones frías, los cuidados de limpieza, acaban con este minúsculo parásito, siempre tenaz y tan abundante que á veces se encuentra en la autopsia el intestino grueso como doblado de un forro blanco.

Los más largos de esos gusanos intestinales no siempre son los más temibles. En efecto, el *anquilóstomo duodenal*, de 1 á 2 centímetros de largo, que se halla principalmente en los mineros, cuya mucosa intestinal ataca, absorbe lentamente la sangre, en los que provoca la *anquilostomiasia*, anemia profunda atribuida durante mucho tiempo á los gases deletéreos, que conduce con frecuencia hasta la muerte.

Citemos todavía el terrible *Amœba coli*, muy pequeño sin embargo, puesto que hay necesidad del microscopio para verlo, y que según las teorías modernas provoca la *disentería*.

Las filarias.

Hay muchas especies de filarias, pero sobre todo deben recordarse dos.

La filaria de Medina.—En Asia, en la América del Sur, sobre todo en Africa y en las costas de Guinea, un indígena que disfruta de todas las apariencias de salud se queja de pesadez, de picores en la pierna, en el pie al rededor de los tobillos. En este espacio, al cabo de un tiempo mayor ó menor, la piel se engrosa, se hace dolorosa, y bien pronto aparece un abultamiento inflamatorio, acompañado de náuseas, perturbaciones digestivas y dolores de cabeza.

Después el absceso se abre y supura, y se ve salir de allí la cabeza de un gusano que, estrechado bajo la piel de su víctima, ha querido ver el azul del cielo y respirar el abrasado aire de los trópicos.

Mas los negros conocen muy bien esa debilidad de su parásito familiar. Así es que aceleran la maduración del absceso con la aplicación de cataplasmas, y cuando la cabeza ha salido y explora el horizonte la acechan, aproximan despacio un pedazo de madera hendido, evitando asustarle para que no se interne en su domicilio, y bruscamente la pinchan, teniendo cuidado de no apretar demasiado para no romperla.

Y entonces empieza un largo trabajo de paciencia. El operador tira lentamente, pero no insiste ante una gran resistencia; poco á poco durante algunos días, algunas veces semanas, evitando sacudidas bruscas para no romper la filaria, la arrolla al rededor del palo á que la ha sujetado.



Fig. 9.—Filaria de Medina, saliendo del antebrazo y arrollándose á un torniquete.

Si el gusano se rompe, desgraciado de su víctima: vuelve á entrar en la piel y es muy difícil que vuelva á salir.

Tal es la *dracunculosis*. ¿Cómo contraen los negros esta penosa enfermedad? Acaso al marchar con los pies desnudos por los pantanos donde se hallan las larvas del extraño parásito; acaso bebiendo el agua infestada de un minúsculo crustáceo, el *ciclope*, donde viven las filarias en estado embrionario.

La filaria de la sangre.—Bebiendo las aguas cargadas de estos parásitos es como el hombre contrae la *filariosis*, y, cosa curiosa, es después de haber chupado la sangre del enfermo cuando el mústico lleva los embriones de este *nemátodo* (que tiene la forma de un hilo) á la superficie de las aguas; de suerte que la evolución y propagación de este parásito se hacen siguiendo un círculo cerrado.

En el hombre, la filaria habita los vasos sanguíneos y linfáticos. Vivíparo, tiene, según su sexo, de 8 á 12 centímetros, y provoca abscesos linfagíticos y probablemente la repugnante enfermedad conocida con el nombre de *elefantiasis de los árabes*.

Parásitos raros.

Hemos descrito nuestros enemigos más notorios. ¿Queréis conocer algunos otros?

He aquí las moscas que ponen en las fosas nasales y pueden provocar la muerte: la *Duela del hígado*, parásito fusiforme que se halla con frecuencia en el hígado del carnero, más rara vez en el del hombre; también la *Bilharzia hæmatobia*, que produce la *hematuria de Egipto*; el *Equinococo*, cuyo embrión se desarrolla en el perro y que en el hombre da origen al *quiste hidatídico*, cuyo sitio de elección es el hígado, pero que se puede encontrar en todos los tejidos del organismo, y estos son los microbios sin nombre.

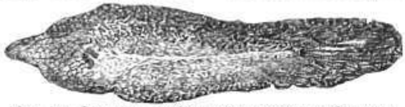


Fig. 10.—Leulosia hepática del carnero, análoga á la *Duela del hígado (aumento de 2 diámetros)*.

Y la lista no está cerrada; en la lucha universal por la vida, el hombre es uno de los menos economizados; la tierra que pisa, el agua que bebe, el aire que respira, ocultan todos enemigos tanto más peligrosos cuanto que son más imperceptibles; con el poderío formidable de que se enorgullece anda solo y desarmado á merced de miles de seres microscópicos, que le acechan en la sombra y que á veces el menor es suficiente para aniquilarle.

Quien bien te quiera te hará llorar.

Algunas novedades de 1899.

Hemos creído de interés para nuestros lectores aficionados á hacer colecciones de sellos darles á conocer algunas novedades de 1899. Los clichés nos han sido facilitados por la conocida y acreditada Casa de **M. Gálvez**, *de Madrid, fundada en 1868.*

Malta, *posesión inglesa* (África Oriental).— Esta colonia británica ha emitido una serie de cuatro sellos de los valores 4 1/2 y 5 peniques, 2 chelines, 6 peniques y 10 chelines, de los cuales reproducimos tres tipos.

MALTA.



Sepia oscuro.

MALTA.



Oliva.

MALTA.



Rojo.

Holanda. — Con motivo de la coronación de la reina Guillermina, se emitió un sello de un gulden color verde con la efigie de dicha reina, y posteriormente se ha puesto en circulación la emisión completa, compuesta de 16 valores, que son: 1/2, 1, 2 y 2 1/2 centavos cuyo tipo es una cifra dentro de un óvalo: 3, 5, 7 1/2, 10, 12 1/2, 15, 20, 22 1/2, 25 y 50 centavos, de tipo igual al que reproducimos, pero en tamaño más pequeño, y los de 2 1/2 y 5 guldens, del tamaño del cliché que damos en esta crónica.

HOLANDA.



Verde.

Cochin.— Es un estado indio del Asia del Sur, que también ha emitido una serie de cuatro sellos y de los cuales reproducimos dos tipos. Los valores de los mismos son 3 pies, 1/2, 1 y 2 puttan.

COCHIN.



Rosa.

COCHIN.



Violeta.

Ecuador (América Central).—Esta República ha empezado á emitir su nueva serie correspondiente al año actual, y de la que hasta ahora sólo han aparecido 4 valores, que son el 1 centavo, color azul y negro, con efigie de *Vargas Torres*; el 2 centavos, lila y negro, con la efigie de *Abdón Calderón*; 5 centavos, rojo y negro, con la efigie de *Montalvo*, y el 10 centavos, violeta y negro, con el busto de *Mejía*. Creemos que antes de terminar el año 1899 aparecerán los valores que faltan hasta completar la serie.

ECUADOR.



Azul y negro.

Honduras (América Central). — Para los sellos de este año acordó el Gobierno de aquella República el suprimir las efigies que han venido figurando hasta 1896 en los sellos de dicho país. El tipo adoptado para la última serie emitida es el de un tren en marcha; los sellos emitidos han sido ocho, de los valores 1, 2, 5, 6, 10, 20, 50 centavos y un peso.

HONDURAS.



Azul.

Salvador (América Central). — Todos los años emite esta República su correspondiente serie de sellos. El tipo que reproducimos corresponde á la serie de 1899, que comprende 11 valores, desde un centavo á un peso, en colores distintos. La misma serie existe con la sobrecarga *Franqueo oficial*, destinada al uso que la sobrecarga indica. También hay su correspondiente serie de sellos-tasa comprendiendo 9 valores, todos de igual color y de tipo igual á los emitidos para este uso en años anteriores.

SALVADOR.



Castaño.

FIGS. 776 Á 784

No hay secreto que tarde ó temprano no sea descubierto.

GRANDES DESCUBRIMIENTOS, PEQUEÑAS INVENCIONES

¡El aire líquido! *¡Poner el aire en botellas*, como se hace con el vino, la cerveza ó la sidra! *¡Beber este aire, azulado y opalino*—claro que en pequeña cantidad; lo suficiente para helar el champagne, por ejemplo,—sin ningún peligro de quemarse con el espantoso frío de —191° que encierra en sí! ¡He aquí una cosa capaz de desconcertar á los más audaces!...

Y, *sin embargo*, el aire *líquido es un hecho*. ¿Quieren ustedes un frasco de aire perfumado de los Alpes ó una botella de brisa del Adriático? Pues nada se opone á su deseo.

El aire en botellas.—Los sordos oyen.

Un litro de aire líquido.—Todos los gases, sean los que fueren, son susceptibles de transformarse en líquidos y aun solidificarse por la compresión. En 1877, Cailletet y Pictet liquidificaron el oxígeno. El hidrógeno también ha sido recientemente liquidificado. Nada puede sorprender, por lo tanto, que lo haya sido el aire, y que lo sea todos los días ahora en el Colegio de Francia, en París, donde Mr. d'Arsonval, por medio del aparato compresor y enfriador que ha instalado, puede obtener un litro de aire líquido por hora. Para liquidar el aire es preciso obtener *la temperatura de —200°* (en el Polo no hay más que 50° como máximum). Este aire líquido, de un color azulado como el oxígeno que contiene, cuece y se evapora á —191°, *helándolo todo á su alrededor.*

De esta manera, abriendo el orificio de un frasquito (de hierro) de aire líquido, se puede, sin que se aperciban de ello los asistentes, y con gran sorpresa para todos, helar instantáneamente sólidos y líquidos en una mesa servida, por ejemplo.

Con una gota de aire líquido se puede helar el champagne y beber la mezcla sin ningún peligro. Pero no hay que abusar de este entretenimiento, pues la tensión considerable de sus vapores tiene por resultado hinchar inmediata y desmesuradamente el estómago y los intestinos.

Microfonógrafo y telemicrofonógrafo.—Todo el mundo conoce ya el fonógrafo, cuyo cilindro, al girar mecánicamente, reproduce con bastante exactitud el sonido de la voz humana, hablada ó cantada. Un físico ginebrino, Mr. Dussaud, ha ideado unir á este fonógrafo un pequeño micrófono de su invención, el cual, gracias á una disposición ingeniosa, amplía ó disminuye á voluntad la fuerza de los sonidos con el movimiento de una simple manivela pequeñita. Estos sonidos, ampliados, pueden los sordos percibirlos claramente en cuanto que colocan en su oído la bola de ebonita del conductor. De hoy en adelante pueden, *por lo tanto, oír los sordos. Aures habent et audient.*

Mr. Dussaud ha ideado también, en colaboración con MMr. Jaubert y Berthon, el *telemicrofonógrafo*, teléfono *registrador* á distancia. En la salida se telefonea como siempre, pero en la llegada el mensaje hablado se imprime en un rodillo fonograma que gira y habla automáticamente.

Si el destinatario está ausente no tiene más que, á su llegada, poner el aparato en movimiento para recoger la conversación.

En la tierra y en el aire.

La telegrafía sin hilos (V. Almanaque 1899, pág. 379).—En la sesión de la Academia de Ciencias del 2 de mayo de 1898, Mr. Ducretet había instalado en la sala de Pas-Perdus (Pasos perdidos) *un pequeño aparato transmisor de telegrafía* sin hilos de su invención, cuya ingeniosa disposición damos en la página siguiente. El aparato *receptor*, un telégrafo Morse, al cual se añadió *un tubo radioconductor* de Branly (tubo de limadura de hierro hecha conductora por las ondas eléctricas emanadas del *transmisor*), estaba colocado en la sala de sesiones.

A través de la pared, sin ningún hilo que uniera el transmisor al receptor, el aparato Morse se puso á funcionar y á recibir un despacho transmitido sin hilos.

Escribir á distancia.—Por medio del ingenioso aparato de teclado á que Mr. Hoffmann ha dado el nombre de *telescripteur (tele*, lejos; *scripteur*, escritor). El teclado lo forma una serie de teclas que corresponde cada una á una letra del alfabeto, *á una cifra ó á un signo. Basta* apoyar al transmitir sobre una de las teclas para obtener en el sitio de destino la impresión de la letra correspondiente, que se marca en una tira de papel.

La locomotora eléctrica.—En la Compañía de Lyón se usa desde hace algún tiempo, en el trozo París-Melun, una nueva locomotora eléctrica. Su peso total es de 44.500 kilogramos, y la velocidad máxima de 100 kilómetros por hora. El peso máximo remolcado entre París y Melun ha sido de 147 toneladas, sin contar la locomotora, con la velocidad de 45 kilómetros por hora.

Fotografía en globo y en cometa.—Mr. Cailletet ha presentado á la Academia de Ciencias un aparato registrador fotográfico automático construído por Mr. Gaumont, que permite, no solamente tomar la vista fotográfica del terreno *situado bajo el aerostato, sino también medir la* altura de ascensión, fotografiando un barómetro aneroide. Igual pueden tomarse estas fotografías en una cometa, teniendo cuidado de equilibrar el aparato.

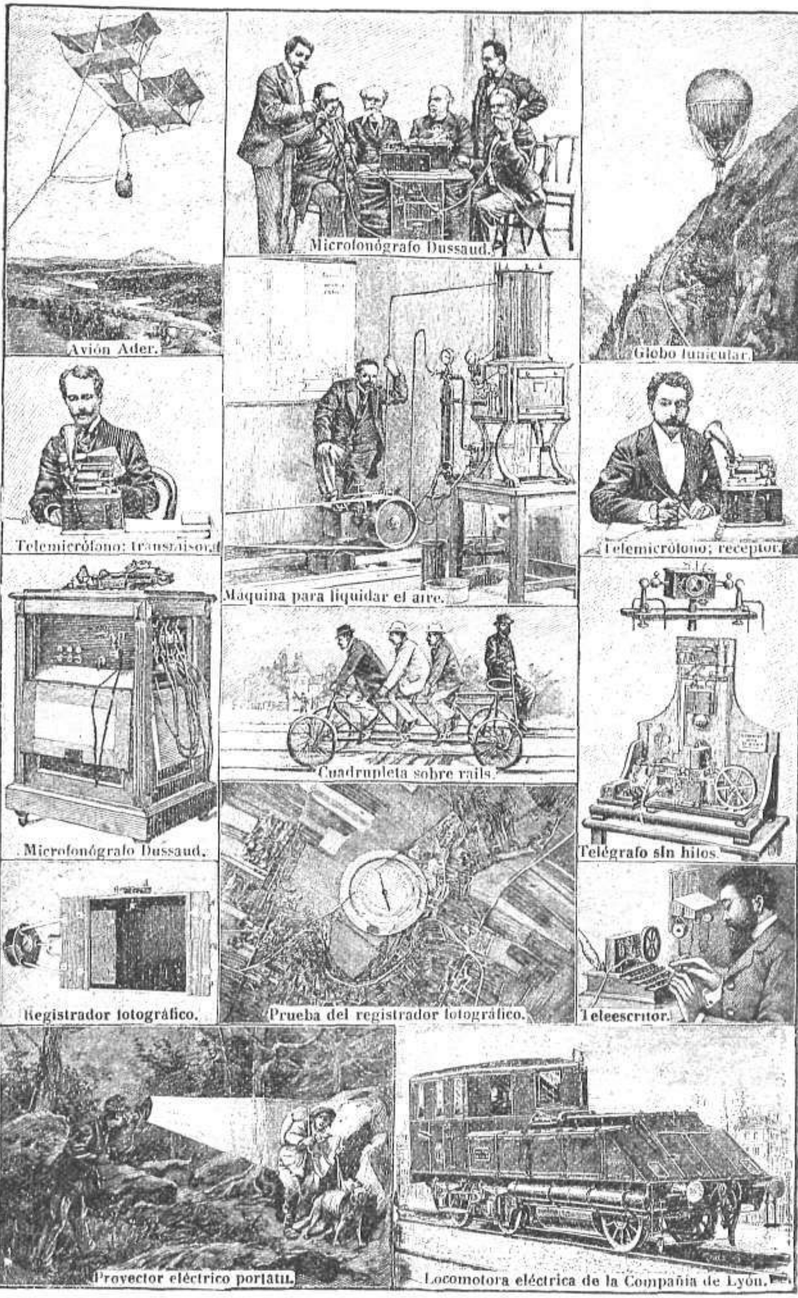
En ferrocarril y en globo.—Subir una montaña en ferrocarril y al mismo tiempo en globo es el problema que se han propuesto resolver en Hochstanpfen, en el Tirol, en donde un globo de 20 metros de diámetro y de una fuerza ascensional de 4.760 kilogramos remolcará un vagón monorrail hasta lo último de una cima pintoresca.

Cuadrupleta de inspección.—La Compañía Franco-Argelina ha mandado hacer una cuadrupleta para la inspección de sus caminos de hierro, de una longitud de 2,20 metros y un peso de *74 kilogramos. El ingeniero va anotando los* movimientos extraordinarios según se presentan. ¡Si con esto se evitan descarrilamientos, menos mal!

Contra los contrabandistas, los atracadores y los salteadores, una curiosa linterna, proyector eléctrico potente, que inunda de luz los más recónditos lugares. ¡La justicia persiguiendo el crimen!

¿Verá la Exposición de 1900 realizarse la *fotografía de los colores*, la *visión á distancia* y la eterna *navegación aérea*, de la que los recientes *aviones* de Mr. Ader, construídos en 1898, son los precursores? Nadie puede asegurar que no.

A ese paso el día es un soplo



Avión Ader.

Microfonógrafo Dussaud.

Globo funicular.

Telemicrófono: transmisor.

Máquina para liquidar el aire.

Telemicrófono; receptor.

Microfonógrafo Dussaud.

Cuadrupleta sobre rails.

Telégrafo sin hilos.

Registrador fotográfico.

Prueba del registrador fotográfico.

Teleescritor.

Proyector eléctrico portátil.

Locomotora eléctrica de la Compañía de Lyon.

FIGS. 785 Á 798.

NOCIONES DE CONTABILIDAD MERCANTIL
Ó TENEDURÍA DE LIBROS

I. Teneduría de libros; condiciones que debe reunir un perfecto sistema de contabilidad.—Principales sistemas y explicación de algunas voces usuales.

Se llama *Teneduría de libros*, ó *Contabilidad* en general, la ciencia que enseña á consignar en libros preparados al efecto apuntaciones claras, precisas y exactas de todas las operaciones de un establecimiento mercantil, industrial ó administrativo, y en un orden tal que en cualquier tiempo pueda conocerse fácilmente su verdadera situación; esto es, el capital y valores en que consiste, y las ganancias ó pérdidas habidas como resultado de los negocios. La persona encargada de escribir estas apuntaciones se llama *Tenedor de libros*.

Todo sistema de contabilidad, para que sea perfecto, debe satisfacer las condiciones siguientes: 1.ª Que las operaciones resulten expresadas con sencillez, claridad y exactitud. 2.ª Que haya medios para poder comprobar la exactitud de las operaciones verificadas y la de las cifras ó valores que á ellas corresponden. 3.ª Que pueda determinarse fácil y brevemente la verdadera situación del establecimiento con respecto á su capital; esto es, los objetos ó valores que le pertenecen, sus créditos y sus deudas, y además las utilidades ó quebrantos que se hayan experimentado durante el tiempo á que se refiere la contabilidad.

Los principales sistemas de contabilidad conocidos son dos: el de *partida simple* ó *sencilla* y el de *partida doble*. Aun cuando el primero realmente no merece el nombre de sistema, por no estar basado en ningún principio fijo é invariable, suele emplearse todavía en algunas casas de comercio.

A fin de quitar todo obstáculo que pueda oponerse á la completa comprensión de la teoría que vamos á exponer, creemos conveniente explicar la acepción y usos de algunas voces y frases empleadas con mucha frecuencia en Teneduría de libros.

Se llama *cuenta*, en general, la nota ó estado que manifiesta los valores que debe una persona ú objeto personificado y los que le son debidos. Suele constar de dos partes, izquierda y derecha; escribiendo encima de éstas el nombre de la persona ú objeto á quien se lleva la cuenta, precedido de la palabra *Debe* y seguido de la palabra *Haber*.

Las cantidades que debe la persona ú objeto constituyen el *Debe*, *Débito* ó *Cargo*, y se escriben en la parte izquierda; así como las cantidades que le son debidas componen el *Haber*, *Crédito* ó *Data*, colocándose á la derecha.

Deudor, en su acepción más vulgar, es el que debe; *acreedor*, aquel á quien se debe.

Adeudar ó *cargar* una cuenta es escribir algún valor en el lado izquierdo, ó sea en el *Debe*; y *acreditarla*, *abonarla* ó *adatarla* es consignar algún valor en el lado derecho, ó sea en el *Haber*.

Una cuenta se *salda* sumando todas las cantidades del *Debe* y todas las del *Haber*, y añadiendo la diferencia entre ambas sumas, ó sea el *saldo*, á la suma que resulte menor, á fin de que queden igualadas. El saldo se denomina *deudor* cuando el *Debe* es mayor que el *Haber*, y *acreedor* cuando el *Haber* importa más que el *Debe*.

Para *cerrar una cuenta*, después que está saldada, se tira una raya debajo de las cantidades del *Debe* y otra debajo de las del *Haber*; se hace separadamente la adición de estas cantidades y se estampan las sumas en el lado á que corresponden, cuyas dos sumas deben ser precisamente iguales, pasando después debajo de ellas una doble raya, con lo cual queda terminada la operación del *cierre* de la cuenta. Estas dos sumas y las respectivas rayas deben caer unas enfrente de otras, y si por este motivo resultan líneas en blanco en algún lado, se anulan con una diagonal.

Empléanse asimismo algunas abreviaturas, llamadas comerciales. Las más generalizadas véanse en nuestro Almanaque para 1897, pág. 284.

II. Clasificación de los libros que se emplean en partida doble.—Prescripciones del Código de Comercio respecto á los que deberán llevar los comerciantes.—Requisitos que deben reunir.

Todos los libros usados en Contabilidad pueden reducirse á dos clases: *principales* y *auxiliares*.

Son libros principales aquellos absolutamente necesarios, que por sí solos pueden dar completa cuenta y razón de todas las operaciones verificadas; y libros auxiliares los que, sin ser absolutamente precisos, contienen los datos que sirven de base para la formación de los principales.

Los primeros (que el Código de Comercio dispone que los comerciantes llevarán necesariamente) son: 1.º El Diario. 2.º El Mayor. 3.º El de Inventarios y balances. 4.º Un copiador de cartas y telegramas; añadiendo que estarán encuadernados, forrados y foliados, en cuya forma deberán presentarse en el Juzgado de primera instancia del partido para que en la primera hoja se ponga una nota en que se haga expresión del número de las que consta el libro y de la fecha de su presentación, firmada por el Juez y Escribano y poniéndose en todas las hojas el sello del Juzgado. Asimismo prohibe: 1.º Alterar en los asientos el orden progresivo de fechas. 2.º Dejar blancos ni huecos para que no puedan hacerse intercalaciones ni adiciones. 3.º Hacer interlineaciones, raspaduras ni enmiendas. 4.º Tachar asiento alguno. 5.º Mutilar parte del libro, arrancar hojas ni alterar la encuadernación y foliación.

III. Personificación de los objetos; sus consecuencias.—Principio fundamental del sistema de partida doble.—Consecuencias inmediatas.

Siendo indispensable en un buen sistema de cuenta y razón que en el Diario (base fundamental de la contabilidad) aparezcan consignadas todas las operaciones que el comerciante verifica, con expresión de los valores que son deudores y de los que son acreedores, ó igualmente que en el Mayor se centralicen los objetos en que se especule, á fin de poder darse razón de su movi-

miento y de las ganancias ó pérdidas experimentadas, el inventor de la partida doble, viendo que por el método sencillo no podia conseguirse tan importante y trascendental resultado, ideó personificar los objetos. esto es, considerarlos como personas capaces de *recibir* y *entregar*, y por consecuencia de ser *deudoras* y *acreedoras* con respecto al comerciante ó propietario de los mismos objetos.

Por efecto de esta convención, si nuestro capital, al tiempo de emprender las especulaciones, consiste todo en metálico, nos es forzoso suponer que lo entregamos *á un ente ficticio llamado* CAJA, por ejemplo, del mismo modo que sería nuestro deudor *cualquier persona que tomase á su cargo* el depósito de dichos valores. Posteriormente, siempre que por efecto de los *negocios* que concertemos ingresen en nuestro poder especies metálicas, tendremos que considerar como deudor la CAJA que las recibe y se hace cargo de ellas en nuestro nombre: de donde se deduce que deberemos reputar como acreedor á esta CAJA cuantas veces verifiquemos algún pago ó nos desprendamos de alguna cantidad en efectivo. Luego la CAJA será *deudora* al comerciante ó propietario de los valores siempre que se reciba dinero y *acreedora* siempre que se entregue. Asi, pues, cuando hacemos un cobro consignamos en el Diario la CAJA como deudora y al hacer un pago consta en el mismo libro como acreedora: es evidente que al trasladar estos asientos á la cuenta de CAJA, abierta en el Mayor, deberemos *adeudarla* en el primer caso y *acreditarla* en el segundo.

Si en vez de especies *metálicas* se tratase de artículos ú objetos comerciales, é hiciésemos respecto á éstos el mismo razonamiento que acabamos de hacer respecto á aquéllos, es indudable que conviniendo en llamar MERCADERÍAS á otro ente ficticio, encargado de responder de los referidos artículos ú objetos comerciales, sería *deudor* MERCADERÍAS cuando se recibiesen ó entrasen objetos y *acreedor* cuando se entregasen ó saliesen por cualquier motivo.

Y como lo mismo pudiéramos decir de otra cualquiera especie de valores, resulta: 1.º Que *personificando* los objetos, aparecen consignadas en el Diario todas las operaciones que el comerciante verifica, con expresión de lós valores que son á cargo de su cuenta y de los que forman el descargo de otra. 2.º Que en el Mayor, además de las cuentas personales, se centralizan todos los objetos en que se especula, á fin de poder darse razón de su movimiento y de las utilidades ó quebrantos que éste haya podido originar. 3.º Que deudor tiene una significación mucho más extensa que la que vulgarmente se le atribuye, pues si bien en la acepción común es deudor el sujeto de quien tenemos derecho á reclamar algo, en Teneduría consideramos como deudor á la persona en el mero hecho de que reciba algún valor procedente de nosotros sin entregarnos en el acto otro equivalente, y aunque la que le demos sea en pago de alguna cantidad que le estuviésemos debiendo anteriormente; y como la cuenta de un objeto es la de una persona figurada, también la consideramos como deudora, siempre que se recibe algo comprendido en ella y que pasa á ser propiedad nuestra, é igualmente siempre que por cualquier motivo se aumente el costo de los objetos existentes.

El principio fundamental en que está basado el sistema de partida doble es el siguiente: *En toda operación mercantil hay siempre un deudor ó deudores de la cantidad á que asciende su importe, y un acreedor ó acreedores de la misma cantidad*; ó lo que es igual: *En toda operación no hay deudor sin acreedor ni acreedor sin deudor*, de donde trae origen el nombre de partida doble; porque, en efecto, con arreglo al sistema, todo asiento, artículo ó partida del Diario contiene una doble relación, la del deudor y la del acreedor.

De lo dicho se deduce que: 1.º En todo artículo del Diario, el total de las cantidades referentes á los deudores debe ser igual al total de cantidades referentes á los acreedores. 2.º Al verificar un traslado del Diario al Mayor, el total de los valores adeudados debe ser también igual al total de los acreditados á una ó varias cuentas. 3.º Sumando las cantidades referentes á los deudores del Diario, las correspondientes á los acreedores del mismo libro, los débitos de las cuentas del Mayor y los créditos de las cuentas de éste, deben obtenerse cuatro sumas exactamente iguales.

IV. CLASIFICACIÓN GENERAL DE LAS CUENTAS QUE SE LLEVAN EN PARTIDA DOBLE.—CUENTAS DE CAPITAL Ó DE DIFERENCIAS; CASOS EN QUE SE ADEUDAN Y ACREDITAN.—CUENTAS PERSONALES; OCASIONES EN QUE SE CARGAN Y ABONAN.—CUENTAS DE ESPECIES Ó MATERIALES; SU CLASIFICACIÓN.

Todas las cuentas que emanan del sistema de partida doble son de tres clases: 1.ª Cuentas representativas del comerciante, ó sea *cuentas de capital ó de diferencias*. 2.ª *Cuentas de personas ó personales*. Y 3.ª *Cuentas de especies ó materiales*.

La cuenta de *capital* representa al comerciante ó propietario de todos los valores á que se refiere la contabilidad, el cual no es costumbre hacerlo figurar bajo su nombre propio ó razón comercial. Si dichos valores, al tiempo de dar principio á los negocios, consisten en metálico, en géneros ó artículos de comercio, y en créditos contra las personas con quienes se está en relaciones, las cuentas representativas del metálico, de los artículos de comercio y de las personas serán respectivamente deudoras al *capital*; por el contrario, si además de estos valores, que podemos llamar positivos, tuviese el comerciante valores negativos, tales como obligaciones de pago y débitos á favor de otros sujetos, será consecuencia forzosa el que *capital* figure como deudor de ellos á las cuentas que representan sus compromisos y á las personas á quienes debe; de donde se deduce que la cuenta de *capital*, al tiempo de dar principio á la contabilidad, deberá ser acreditada de los valores positivos, ó sea de su *capital activo*, y adeudada de los valores negativos, ó sea de su *capital pasivo*, viniendo á ser el exceso de aquéllos sobre éstos su verdadero capital, esto es, su *capital líquido*.

Cuando por una cosa recibida ó entregada tenemos que abonar ó cargar un valor diferente á una ó varias cuentas, precisa hacer intervenir á *capital* como deudor ó acreedor de la diferencia; mas como esta diferencia expresa siempre un quebranto, si es deudora, ó un beneficio, si es acreedora, podemos reemplazar la cuenta de *capital* por otra de su misma naturaleza, denominándola *pérdidas y ganancias*, ó *intereses y descuentos*, etc.

Asimismo cuando por cualquier circunstancia

se afecta nuestro capital, sin que realmente sea resultado de ninguna operación mercantil; tales son, entre otros, una herencia, las extracciones de la caja para atender á gastos de casa y de comercio, un premio de la lotería, etc. En casos de esta naturaleza hay siempre entrada ó salida de un valor, sin que entreguemos ó recibamos otro en cambio, y sin que tampoco resultemos deudores ó acreedores de él á persona alguna; de donde se deduce que el capital aumenta ó disminuye, debiendo por lo mismo *acreditarse* en el primer caso y *adeudarse* en el segundo. Mas si queremos no hacer funcionar la cuenta de *capital* en semejantes incidentes, puede sustituirse por otras cuentas de su misma índole, tales como *Herencia*, *Gastos de casa*, etc.

Cuentas *personales* son las que se llevan á las personas ó colectividades con quienes se conciertan tratos ó negocios de comercio.

Por regla general, se *adeuda* la cuenta de una persona cuando ésta recibe algún valor procedente de nosotros, sin darnos en el acto otra cosa equivalente, y se *acredita* cuando dicha persona se desprende de algún valor que pasa á ser propiedad nuestra, sin recibir de nosotros en el acto otra cosa también equivalente. Si la suma de las cantidades del débito importa más que el total de las que figuran en el crédito, el exceso ó diferencia, llamado *saldo*, será á nuestro favor; pero si, por el contrario, los créditos suman más que los débitos, el saldo será en contra nuestra.

Son *cuentas de especies* ó *materiales* las que representan las cosas reales que se emplean como medios de cambio en el comercio; pues, como hemos indicado, en el sistema de partida doble se personifican los objetos, considerándolos como personas capaces de recibir y entregar, y por lo mismo de ser deudores y acreedores.

Todas estas cosas ó especies reales pueden reducirse á cuatro clases, á saber: 1.ª Géneros ó artículos de comercio, y, en general, todos los objetos materiales que no sean moneda ó documentos de crédito. 2.ª Metal acuñado, billetes de Banco y cualquiera otra especie de papel que deba considerarse como moneda. 3.ª Documentos de crédito, en virtud de los cuales tengamos derecho á recibir la cantidad que figura. 4.ª Documentos de crédito, en virtud de los cuales estemos obligados á pagar la cantidad que en ellos se consigne.

Los objetos de la primera clase los hacemos representar por la cuenta de *Mercaderías*; los de la segunda, por la de *Caja*; los de la tercera, por la de *Efectos á recibir*, y los de la cuarta por la de *Efectos á pagar*.

Estas cuatro cuentas son las llamadas vulgarmente *generales*.

V. Ocasiones en que se adeuda y acredita la cuenta de mercaderías, y modo de determinar en ella los objetos existentes y la ganancia ó pérdida experimentada.—Casos en que se cargan y abonan las cuentas de caja.

En la práctica de la contabilidad la cuenta de mercaderías sólo se lleva para dar razón de los géneros ó artículos de comercio, que son los objetos á los cuales conviene con propiedad el nombre de mercaderías; y los demás objetos materiales que, á pesar de poder ser en rigor considerados como mercaderías, no se suelen distinguir en el lenguaje usual con semejante denominación, se representan por medio de otras cuentas colectivas ó particulares.

Pero aunque se restrinja la representación de la cuenta de mercaderías en el sentido que acabamos de exponer, sucede frecuentemente tener que segregar de ella determinados artículos, para llevarlos á una cuenta particular con el objeto y fin de conocer el movimiento y resultado que pueden ofrecer. De donde se infiere que la cuenta de mercaderías puede dividirse en otras varias de su misma naturaleza y que tengan análoga significación.

La cuenta de *Mercaderías* se adeuda: 1.º Del valor de los artículos ú objetos existentes al dar principio á la contabilidad. 2.º Del costo de los que adquirimos durante el curso de nuestras operaciones. 3.º De todos los gastos que ocasionen.

Y se acredita: 1.º Del producto ó importe de todos los objetos vendidos, ó que por algún otro motivo dejen de pertenecernos. 2.º De cualquiera bonificación que venga á aumentar su importe ó producto.

Primeramente, como en el débito de esta cuenta se pueden hacer constar las entradas de todos los artículos, y en el crédito las salidas de los mismos, se deduce que, por medio de ella, nos será posible averiguar en cualquier tiempo las existencias en almacén.

En segundo lugar, comprendiendo su *Debe* el valor, costo y gasto de los objetos adquiridos, y su *Haber* el producto ó importe de los que han salido, fácilmente se infiere: 1.º Que si después de haber enajenado todos los objetos el crédito es mayor que el débito, hay utilidades, y en caso contrario, pérdidas. 2.º Que restando de la suma de las cantidades del *Debe* el valor de los objetos existentes, ó agregándolo al total de las cantidades del *Haber*, se puede determinar fácil y brevemente el beneficio ó quebranto experimentado en las especies vendidas ó enajenadas.

La cuenta de *Caja* se *adeuda* de todos los ingresos en metálico ó en valores efectivos, y se *acredita* de todos los pagos ó extracciones que se verifican; de donde se infiere que el exceso de las cantidades del *Debe* sobre las del *Haber*, ó sea el *saldo deudor*, representa la existencia en dinero.

VI. Efectos á recibir y efectos á pagar; significación de sus saldos.—Orden en que se adeudan y acreditan las cuentas generales y sus divisiones.—Reglas para distinguir los deudores y acreedores en toda operación mercantil.

La cuenta de *Efectos á recibir* abraza todos aquellos documentos de crédito en virtud de los cuales tenemos derecho á percibir la cantidad que figuran; documentos que pueden ser de varias clases, á saber: pagarés y letras sobre la plaza de nuestra residencia, dadas ó endosadas á nuestro favor; letras y pagarés sobre plaza distinta de la en que residimos, dados igualmente ó endosados á nuestra orden; letras giradas por nosotros, etc.; motivo por el cual la cuenta general de *Efectos á recibir* suele dividirse en otras varias, abrazando en la práctica raras veces todas las clases de efectos que son *á recibir*.

En el supuesto de que se lleve para todos únicamente la cuenta de *Efectos á recibir*, y teniendo presente que cuanto digamos acerca de ella es

aplicable á sus cuentas divisionarias, diremos que se adeuda del valor de los documentos que entran en nuestro poder, cuyo importe ha de ser percibido por nosotros, y se acreditan cuando salen por haberlos cobrado ú otro motivo. De aquí se deduce que por medio de esta cuenta podemos *conocer en cualquier tiempo los efectos en cartera ó existentes*, y cuyo importe no hemos hecho efectivos, así como también la fecha de su vencimiento, con tal que en la formación de los asientos del Diario sigamos el sistema de consignar como deudora y acreedora la cuenta de *Efectos á recibir* cuantas veces haya entrada y salida de esta clase de valores.

La cuenta de *Efectos á pagar*, que suponemos ser una persona fiadora nuestra, que contrae por nosotros la obligación de satisfacer esta clase de valores, cuando al pie de ellos estampamos nuestra firma, comprende todos los documentos de crédito en virtud de los cuales estamos obligados á pagar la cantidad que representan. Tales son los pagarés suscritos por nosotros, letras que aceptamos, etc.

Esta cuenta se acredita del valor de los documentos desde el instante en que por medio de nuestra firma contraemos la obligación de satisfacer su importe al vencimiento, y se adeuda del valor de los mismos cuando los recogemos por haberlos pagado ó por cualquier otro motivo. De donde se deduce que esta cuenta nos ofrece también medios de conocer fácilmente, en una época cualquiera, las obligaciones existentes que están en circulación, é igualmente el día del vencimiento.

Por lo expuesto al tratar de los casos en que se cargan y abonan las cuentas llamadas *generales*, se comprende que las tres primeras, *Mercaderías*, *Caja* y *Efectos á recibir*, se *adeudan* cuando entran valores comprendidos en cada una de ellas y se *acreditan* cuando salen estos mismos valores; luego será consecuencia forzosa el que estas cuentas y sus auxiliares (siguiendo el orden natural), sean antes adeudadas que acreditadas de una especie cualquiera que de ellas forme parte, toda vez que la entrada debe preceder á la salida. Por el contrario, como la cuenta de *Efectos á pagar* se abona desde el momento en que por medio de nuestra firma, puesta al pie de los documentos, contraemos la obligación de pagarlos el día en que cumplen, y se carga cuando entran en nuestro poder por haberlos satisfecho ó por alguna otra causa, es evidente que esta cuenta debe ser antes abonada que cargada, pues lo primero es obligarse al pago y después verificarlo.

No obstante lo dicho, conviene algunas veces (para mayor brevedad) acreditar antes que adeudar, sin que por esto se entiendan falseadas las reglas establecidas.

A fin de facilitar más el conocimiento de las cuentas que deben cargarse y abonarse en un negocio cualquiera, y sabiendo que cuantas cuentas pueden figurar en toda operación mercantil se reducen á tres clases, diremos:

Es deudora: 1.º La cuenta de una persona, cuando ésta recibe algún valor procedente de nosotros, sin darnos en el acto otro valor equivalente. 2.º La cuenta de uno ó varios objetos, cuando entra en nuestro poder algún valor comprendido en ella, y también cuando algún gasto ó cualquiera otra, circunstancia viene á aumentar su costo. 3.º La cuenta de *Capital*, ó alguna de sus auxiliares, tales como *Pérdidas y ganancias*, *Gastos de casa*, etc., cuando se adeuda á una ó varias cuentas un valor menor que el que debemos acreditar á otra ú otras, y también cuando sale algún valor sin que recibamos otro en cambio y sin que tampoco persona alguna nos lo quede á deber.

Es acreedora: 1.º La cuenta de una persona, cuando ésta da algún valor por causa nuestra, sin recibir en el acto de nosotros otro valor equivalente. 2.º La cuenta de uno ó varios objetos, cuando sale de nuestro poder algún valor comprendido en ella, y también cuando alguna bonificación ó cualquiera otra circunstancia viene á aumentar su producto. 3.º La cuenta de *Capital*, ó alguna de sus auxiliares, tales como *Ganancias y pérdidas*, *Comisiones*, etc., cuando se acredita á una ó varias cuentas un valor menor que el que debemos adeudar á una ú otras, y también cuando éntre algún valor sin que entreguemos otro en cambio, y sin que tampoco lo quedemos á deber á persona alguna.

VII. Libro Diario.—Utilidad del Diario-borrador.—Rayado del Diario y modo de redactar los asientos.

El libro llamado Diario podemos definirlo copiando las palabras del Código de Comercio: Es aquel en que deben sentarse día por día, y según el orden en que se vayan haciendo, todas las operaciones que verifique el comerciante en su tráfico, designando el carácter y circunstancias de *cada una y el resultado que produce á su cargo ó descargo*, de modo que cada partida manifieste quién sea el acreedor y quién el deudor en la negociación á que se refiere.

En vista de esta definición ya se comprende todo el valor é importancia del libro Diario, que es la base del Mayor, y á la vez el resumen de *todos los libros auxiliares*.

No pudiendo hacerse en el Diario, según hemos expuesto, interlineaciones, raspaduras ni enmiendas, y siendo además conveniente el que su conjunto, por la claridad, gusto y limpieza de las escrituras, presente un golpe de vista de buen efecto, deberá el Tenedor de libros procurar redactarlo con el mayor cuidado y evitar todo género de equivocaciones. Mas como quiera que *esto no sea siempre asequible, principalmente si los trabajos se hacen con premura para tener los libros con el menor retraso posible*, será conveniente llevar en un cuaderno cualquiera un borrador de Diario, ó llámese *Diario-borrador*, para copiarlo en limpio en el Diario legal y verdadero, después de corregir y enmendar cualquiera equivocación ó inexactitud que pudiera haberse cometido. No debe confundirse este libro con el llamado *Borrador*, el cual está destinado á otro fin, según veremos al tratar de los libros auxiliares.

El rayado del Diario depende del gusto y capricho del Tenedor de libros, y de la forma que tenga adoptada para la disposición de los asientos. Realmente, esta es cuestión de poca importancia, siendo aceptable cualquier rayado, siempre que permita consignar distinta y separadamente las cuentas deudoras y acreedoras, las cantidades referentes á cada una de ellas, con tal que la explicación y detalles del negocio puedan hacerse con la debida claridad.

El rayado más usual y conocido consiste en formar en cada página con tinta encarnada dos *columnas principales en dirección vertical*: una á la izquierda, para anotar los folios que tienen en

el Mayor los deudores y los acreedores, y otra, mucho más ancha, en la parte opuesta, para la colocación de las cantidades. A la derecha de la primera columna se tiran con tinta azul desvanecida una, dos ó tres rayas para escribir con la conveniente separación (por medio de líneas entrantes y salientes) el extracto del artículo, el detall de los valores y las cuentas acreedoras, cuando son varias; y á la izquierda de la segunda columna principal se forman, también con tinta azul, una ó dos columnas interiores para las cantidades referentes á cada uno de los deudores y acreedores, cuando son varios, ó para las de un solo deudor ó acreedor, cuando lo es por diversos conceptos.

Hay también otro sistema de rayado, llamado *americano*, que se distingue del ya mencionado en que además de la columna de los folios para el Mayor, lleva á su izquierda otra más ancha, de tinta encarnada, con el objeto de escribir en ella las cantidades correspondientes á los deudores, quedando naturalmente la principal de la derecha para la de los acreedores.

Por regla general, cualquiera que sea el asiento se principiará haciendo mención de la cuenta deudora y de la acreedora, y á continuación se pondrá la explicación del negocio, cuidando de relatar los hechos con todo el laconismo compatible con la indispensable claridad, y sin omitir ninguna de las circunstancias esenciales y características, á no ser que se hagan referencias á otros libros llevados con orden y exactitud.

Los artículos ó asientos del Diario pueden ser de cuatro clases: 1.º De un solo deudor y de un solo acreedor. 2.º De varios deudores y un solo acreedor. 3.º De un solo deudor y de varios acreedores. 4.º De varios deudores y de varios acreedores.

En el primer caso se principiará por el título de la cuenta deudora, á continuación la preposición *á* y después el nombre de la cuenta acreedora, cuidando de no ocupar más de un renglón, siempre que sea posible, como, por ejemplo:

MERCADERÍAS. . . Á . . . EFECTOS Á PAGAR.

En seguida se hará el extracto de la operación ó negocio, y se concluirá estampando la cantidad en la columna exterior y procurando al hacer el referido extracto motivar primeramente la cuenta deudora y después la acreedora; debiendo seguirse, por regla general, este mismo orden en toda clase de asientos, á no ser que la naturaleza especial de éstos haga necesario invertirlos para mayor claridad.

Cuando hay varios deudores y un solo acreedor, se encabezará el artículo:

VARIOS. . . . . Á . . . . . TAL CUENTA.

Después se hará en conjunto la explicación de todo el negocio, especificando á continuación los varios deudores, ó bien se detallará desde luego cada uno de éstos, expresando las circunstancias que los caracterizan y colocando las cantidades concernientes á cada uno de ellos en la columna interior; hecho lo cual se tirará una raya debajo de la última cantidad, y la suma de todas ellas se pasará á la columna exterior.

Si es de un solo deudor y varios acreedores, el asiento principiará:

TAL CUENTA. . . . . Á . . . . . VARIOS;

procediendo después de un modo igual al del caso anterior, con la diferencia de que aquí las cuentas que se detallan ó especifican son acreedoras.

Cuando hay varios deudores y varios acreedores, el artículo se encabezará así:

VARIOS . . . . . . Á . . . . . . VARIOS;

consignando en seguida las cuentas que son deudoras, y se motivarán con las circunstancias referentes á cada una de ellas, estampando las cantidades respectivas en las columnas interiores, colocando debajo la suma en las mismas columnas, sin pasarla á las exteriores; después se consignarán igualmente las cuentas que sean acreedoras, expresándose asimismo las circunstancias que las caractericen, escribiendo las cantidades concernientes á cada cuenta en las columnas interiores y pasando después la suma á las exteriores.

VIII. LIBRO MAYOR; SU NECESIDAD.—APERTURA DE CUENTAS Y SU RAYADO.—TRASLACIÓN AL MAYOR DE LOS ASIENTOS DEL DIARIO.

El Mayor, que, como queda dicho, es otro de los libros que la ley establece como obligatorios, podemos también definirlo con las mismas palabras empleadas por el Código de Comercio, diciendo que es aquel en que se abren por *Debe* y *Haber* cuentas corrientes con cada objeto ó persona en particular, y á las cuales deben trasladarse por orden riguroso de fechas las cantidades del Diario referentes á cada una de ellas.

Suele llamarse por algunos libro de cuenta y razón, índice y extracto del Diario, nombres que expresan con gran propiedad las funciones que este libro desempeña en todo sistema de contabilidad.

Aun cuando nuestro Código no incluyera al Mayor entre los libros obligatorios nadie dejaría de llevarlo, pues no pudiendo el comerciante conocer el resultado general de sus negocios si no conoce el particular que arroja cada una de las cuentas, puesto que éstas representan su capital ó las transformaciones del mismo, teniendo además necesidad de cons ltar aquéllas á cada momento para la mejor dirección de las especulaciones, le es de todo punto indispensable ir entresacando de la historia diaria de sus operaciones los valores á su favor ó en contra que dicen relación con cada una de las cuentas que tiene establecidas, en razón á que en el Diario dichos valores se hallan mezclados y diseminados en las diferentes páginas que lo forman y sin más separación que la que reclama el orden riguroso de fechas.

Cada cuenta ocupa en el Mayor dos de sus páginas, una enfrente de otra, las cuales componen un solo folio. En la parte superior de estas páginas se escribe en caracteres gruesos el nombre ó título de la cuenta, precedido de la palabra DEBE, puesta en el extremo de la página izquierda, y seguida de la palabra HABER, colocada en el extremo de la página de la derecha.

El primer folio conviene destinarlo á la cuenta de *capital*, y en la apertura de las demás cuentas debe seguirse el mismo orden con que vienen consignadas en el Diario. No debe destinarse más de un folio para cada cuenta, ni conviene abrir dos ó más cuentas á uno mismo.

Todas las cuentas, cualquiera que sea su clase, tienen un mismo rayado que puede llamarse general, y algunas llevan además otro particular por razón de su naturaleza especial y de los usos á que se las destina, pero en ambos casos la pági.

na de la izquierda se raya siempre de igual modo que la de la derecha.

Concretándonos al rayado general, explicaremos con la posible brevedad en lo que consiste.

Se forman cinco columnas, ordinariamente con tinta encarnada. La primera—principiando por la izquierda—se destina para las fechas. La segunda para la *contrapartida*, ó sea el nombre de la cuenta acreedora, cuando se hace un cargo, ó el de la deudora, cuando se verifica un abono. La tercera para explicar el motivo por que se adeuda ó acredita la cuenta, siendo conveniente que el apunte se escriba en el mismo renglón y sin pasar de él, aun cuando se va generalizando la práctica de suprimir en el Mayor semejantes explicaciones. La cuarta para consignar el número de orden que corresponde en el Diario al asiento que se traslada ó la página de este libro en que se halla dicho asiento. Y la quinta para las cantidades.

Al trasladar al Mayor los asientos del Diario se principiará por el deudor ó por el primero de los deudores, si hubiere varios, buscando en aquel libro la cuenta respectiva, si estuviese abierta, ó abriéndola, en caso contrario, en el primer folio que se halle en blanco. Hecho esto, se escribirá en la primera línea vacía del débito de la cuenta la misma fecha del Diario, y á continuación la cuenta de contrapartida, ó sea en este caso la cuenta acreedora precedida de la preposición *á* y seguida de la explicación del motivo del cargo; después el número de orden que tiene en el Diario el asiento de que forma parte el deudor que se traslada, y, por último, la cantidad que le corresponde. Verificado el traslado, se pondrá en el Diario á la izquierda del deudor el folio que en el Mayor tenga la cuenta que lo representa, y este folio, después de escrito al lado del deudor, nos indica que ha sido pasado al Mayor, procediendo del mismo modo con los demás deudores. Concluidos éstos se pasará al acreedor ó al primero de los acreedores, si fuesen varios, siguiendo igual marcha que en los deudores, aunque con las diferencias siguientes: la primera línea vacía en que se escriba será la del crédito, y la cuenta de contrapartida será la deudora é irá precedida de alguna de las preposiciones *á ó por*. Si los deudores ó acreedores fuesen varios, en lugar de la cuenta de contrapartida se escribirá la palabra *Varios*.

Cuando al ir á cargar ó abonar una cuenta se vea que no queda en blanco más que la última línea, se observarán las prevenciones siguientes: 1.ª Se estampará en dicha última línea la suma de las cantidades de la columna, poniendo al lado de esta suma: *Pasa al folio.....* 2.ª Igual operación se hará en la página de enfrente, trayendo la suma al último renglón, y anulando por medio de una diagonal los que resultaren. 3.ª En el primer folio vacío del Mayor se abrirá otra cuenta con el mismo título, como continuación de la que se terminó, ocupando las primeras líneas del débito y crédito en las respectivas sumas de la cuenta ultimada y haciéndolas preceder de: *Suma del folio.....* 4.ª Verificado esto se seguirá cargando ó abonando la cuenta en el renglón siguiente, del modo ya indicado.

IX. Libro de inventarios y balances.—Copiador de cartas y telegramas.

Se llama *Inventario* el estado ó cuadro en que se hacen constar con la debida separación: 1.º El *capital activo* del comerciante, ó sea los valores reales que posee en objetos, papel á su favor y créditos personales. 2.º El *capital pasivo*, esto es, sus obligaciones pendientes y débitos á favor de otras personas. 3.º El *capital líquido ó verdadero*, ó sea el exceso del primero sobre el segundo.

Estos inventarios, ya sea que se formen al tiempo de comenzar el giro ó bien al de cerrar los libros, como resultado del balance que se practica anualmente—según indicaremos más adelante,—hay obligación de copiarlos en un libro especial llamado *Libro de inventarios*, el cual debe reunir las mismas formalidades legales de que hemos hablado al tratar del Diario y Mayor.

En cualquiera de dichos dos casos, el libro de inventarios contiene todos los datos que son necesarios para formar los primeros artículos del Diario, debiendo atenernos para la formación de éstos á lo expuesto al tratar de la cuenta de capital.

Copiador de cartas. — El Código Mercantil impone á todo comerciante la obligación de llevar este importante libro, que es el que debe consultar primeramente el Tenedor de libros para la formación del Diario, por cuanto en la correspondencia es donde se da razón de todos los tratos y negocios que se conciertan con los corresponsales; siendo además necesario llevar, como parte integrante del mismo, otro libro auxiliar llamado *Copiador de telegramas*, para los que el comerciante dirige á sus corresponsales.

Su objeto, manera de llevarlo y requisitos que deben reunir, hállanse perfectamente definidos en los artículos 56 á 59 del Código de Comercio. (Véase nuestro Almanaque para 1897, página 284.)

X. Consideraciones generales acerca de los libros auxiliares.—Su objeto y advertencias acerca de los más necesarios.

Además de los libros que se prefijan como necesarios, dice nuestra legislación positiva, los comerciantes podrán llevar todos los libros auxiliares que estimen conducentes para el mejor orden y claridad de sus operaciones; comprendiéndose con solo lo expuesto que el número de esta clase de registros, la manera de llevarlos y hasta los nombres con que debe distinguírseles, dependen del gusto del Tenedor de libros y de la extensión é índole especial de los negocios á que cada comerciante ó establecimiento se dedique. Nosotros únicamente daremos idea de los más usuales y conocidos.

Manual ó Borrador.—Lo emplean algunos para anotar día por día, y sin omisión alguna, todos los negocios, tratos ú operaciones que se ejecuten, especificando las circunstancias ó pormenores que en ellos concurran.

Libro de Caja.—Su empleo tiene por objeto conocer la entrada y salida del dinero, de modo que en un momento cualquiera pueda saberse cuál es la existencia de valores en metálico ó efectivos.

A fin de que llene cumplidamente las funciones que le son propias, conviene llevarlo en forma de cuenta, consignando los cobros á un lado, que será el *Haber*, y los pagos á otro, que será el *Debe*, y especificando las circunstancias que concurran en unos y otros. El cajero, ó sea la persona encargada del dinero y de cuya incumbencia es llevar este li-

bro, suele *balancearlo* diaria ó semanalmente y también á fin de cada mes, según el mayor ó menor movimiento que haya en esta clase de valores y según la marcha que tenga adoptada el establecimiento.

La operación del *balance* de la caja consiste en hacer la suma de las cantidades recibidas y la de las entregadas, en restar una de otra y colocar la diferencia, ó sea el *balance*, en el *Haber*; con lo cual quedará saldada la cuenta, procediendo en seguida á su cierre. Para abrirla nuevamente, se hace figurar como primera partida de cargo el referido balance, que, si no hay error, ha de ser igual á la cantidad existente en caja, lo cual debe comprobarse haciendo el *arqueo* ó recuento del dinero.

Al sentar un cobro ó un pago, puede hacerse el apunte de manera que á la explicación de las circunstancias que lo motivan preceda el nombre de la cuenta acreedora en el *Debe* y de la deudora en el *Haber*; pero para poder ejecutar esto con orden y exactitud, conviene que el cajero esté perfectamente enterado de la clase de cuentas que tiene adoptadas el Tenedor de libros en los distintos negocios que ocurran.

Libro de compras.—Este libro, según lo indica su nombre, debe destinarse á dar razón de todas las compras de mercaderías, especificando siempre las condiciones y circunstancias que en ellas concurren.

Libro de ventas.—Así como en el libro anterior se copian las cuentas ó facturas recibidas, así en éste se transcriben las que el comerciante pasa á los compradores ó consignatarios de los artículos propios que vende ó expide para la venta de su cuenta.

Libro de mercaderías ó de almacén.—Este libro constituye un Mayor, que tiene por Diario el auxiliar de compras y ventas. En él se abren cuentas por *Debe* y *Haber*, ó por entrada y salida, á cada uno de los artículos en que comerciamos; y si al mismo tiempo hacemos constar los precios é importes de las compras y ventas y los gastos originados, fácil nos será también determinar el beneficio ó quebranto que haya podido producirnos la especulación en los referidos artículos.

Si el libro de compras y ventas se lleva del último modo que hemos indicado, se comprende que en este caso es de todo punto innecesario el libro de mercaderías ó de almacén, puesto que aquél hace las veces de éste; careciendo igualmente de objeto cuando en el libro Mayor, en vez de la cuenta general de *Mercaderías*, se llevan cuentas particulares á cada uno de los objetos comerciales en que tratamos, y en ellas se hace constar la entrada y salida y demás circunstancias esenciales.

Libro de varios.—Siempre que en el Mayor se establece una cuenta con el título de *Varios*, *Cuenta de varios* ó *Varios deudores y acreedores*, á fin de comprender en ella todas aquellas personas deudoras ó acreedoras que lo son por corto tiempo ó por pequeñas cantidades, conviene llevar un libro auxiliar con el título indicado para abrir cuentas particulares á cada uno de los sujetos deudores ó acreedores, representados en conjunto en el Mayor por la referida cuenta de *Varios*.

XI. Balance de comprobación; su objeto y modo de formarlo.

Se llama *balance de comprobación* ó de *sumas* al conjunto de operaciones que tienen por objeto cerciorarse: 1.º Que en cada uno de los artículos del Diario, el total de las cantidades referentes al deudor ó deudores es exactamente igual al total de las cantidades referentes al acreedor ó acreedores. 2.º *Que todas las partidas de los artículos* del Diario han sido fiel y exactamente pasadas al Mayor.

Para obtener esta igualdad de sumas formaremos en hoja suelta, ó en un libro destinado al efecto, un estado en que se anoten todas las cuentas abiertas en el Mayor, colocándolas en columna vertical y por el mismo orden que tienen en dicho libro, haciendo preceder cada una de ellas del folio que ocupen en el mismo. A la derecha de los títulos de las cuentas se forman dos columnas, que deben tener escrita, en su parte superior, una la palabra *Debe* y otra la palabra *Haber*. Dispuesta en esta forma la hoja de balance, se procede á sumar las partidas del débito y las del crédito de cada cuenta del Mayor, y ambas sumas se estampan en dicha hoja de balance al frente de la cuenta respectiva en las columnas *que están á la derecha de las cuentas*, llevando á la primera columna la adición del *Debe* y á la segunda la suma del *Haber*.

Verificado esto con todas las cuentas del libro Mayor, no cabe duda alguna que la primera columna contiene todos los débitos del Mayor y la segunda todos los créditos. Si, pues, se hace la adición de cada una de estas dos columnas, ambas sumas deben resultar iguales entre sí é iguales con la suma ó sumas del Diario. No siendo así debemos inferir que se ha cometido alguna equivocación, la cual pasaremos á rectificar.

XII. Balance general de cuentas.—Operaciones que deben precederle.—Método más usual para practicar el balance general.—Formación del inventario.

Denomínase *balance general de cuentas* al conjunto de operaciones que tienen por objeto averiguar en una época determinada el capital ó fortuna del comerciante, con distinción de los efectos y valores en que consiste, y además las ganancias ó pérdidas producidas por cada uno de los ramos de comercio, y también por causas independientes de sus negocios, siendo consecuencia precisa de estas operaciones el que todas las cuentas queden saldadas y cerradas.

Antes de dar principio al balance general es indispensable pasar de unas cuentas á otras cierta clase de valores, haciendo constar en el Diario los correspondientes asientos. Las operaciones más principales que por este motivo hay que ejecutar son las siguientes: 1.ª Liquidar las cuentas con interés y llevar los resultados al débito ó al crédito de las cuentas del Mayor á que correspondan. 2.ª Abonar ó cargar á los interesados en los negocios en participación la ganancia ó pérdida que á cada uno de ellos se refiera. 3.ª Determinar en las cuentas con corresponsales extranjeros la diferencia que exista entre las columnas exteriores, para adeudarla ó acreditarla á la cuenta en que debe figurar. 4.ª *Cargar á las cuentas á que deban* aplicarse los gastos satisfechos del fondo particular destinado á los de comercio, abonándolos á la cuenta representativa de los de esta clase. 5.ª Adeudar á la cuenta de *Caja*, con abono á la de *Gastos de comercio*, la cantidad sobrante del fon-

do particular reservado para éstos. 6.ª Cargar á una cuenta de *Anticipos* ó á otra semejante, con abono á *Gastos de comercio* ó á otra cuenta á que correspondan, las cantidades que hayan podido pagarse anticipadamente por contribuciones, alquiler de almacenes, etc. 7.ª Abonar á la cuenta de *Mobiliario* la depreciación que hayan tenido los muebles y ajuar, adeudándola á las cuentas de *Gastos de comercio* y *Gastos de casa* en la parte que á cada una de ellas corresponda. Y finalmente, se pasarán á las cuentas en que realmente deben figurar al finalizar la contabilidad todos los valores que se hallen incluídos transitoriamente en otras, á fin de que en el balance general todos los saldos expresen lo que verdaderamente deben expresar con respecto á las cuentas de que procedan.

Verificadas estas operaciones se formará el balance de comprobación ó de sumas, y después de obtener el debido resultado se procederá á efectuar el balance general.

Para practicar éste, lo primero que deberá hacerse es lo que se llama el *inventario* (del cual ya nos hemos ocupado al tratar del libro de *Inventarios y balances*), siendo conveniente extenderlo en borrador para poder trasladarlo en limpio al libro destinado á este objeto, cuando todo esté terminado.

En el inventario se consignará como *Capital activo*: 1.º *Las mercaderías existentes en almacén*, representadas por la cuenta general de *mercaderías* y sus cuentas divisionarias; los artículos enviados á consignación de otros para vender de nuestra cuenta y los objetos que, no siendo mercaderías, se consideren como formando parte de la referida cuenta general, tales como fincas, buques, acciones, etc. 2.º El dinero existente en caja. 3.º Los efectos en cartera. 4.º El mobiliario. 5.º Los saldos á nuestro favor en las cuentas personales, así como cualquiera otra clase de valores que formen parte integrante de nuestro capital.

Despues de formado el capital activo se hará constar como *Capital pasivo*: 1.º Los efectos á pagar y toda clase de obligaciones suscritas por el comerciante. 2.º Los saldos que resulten en contra del mismo en las cuentas personales. 3.º Cualquier otra clase de valores que deban reintegrarse.

Extendido en el inventario el capital activo y á continuación ó enfrente el capital pasivo, se restará éste de aquél, consignando la diferencia como *capital actual*. Si éste resulta mayor que el capital primitivo que se poseía al comenzar la contabilidad, es evidente que la diferencia vendrá á ser el aumento que ha sufrido la fortuna del comerciante.

Una vez formado el inventario se supone que se presenta una persona llamada *balance*, que en nombre del comerciante recoge todo lo que constituye el capital activo, encargándose de satisfacer todas las deudas y obligaciones que forman el capital pasivo.

Como consecuencia de esta suposición se formarán dos asientos. En el primero se cargará la cuenta de *balance* del total de las cantidades del activo, abonándose parcialmente las que representan los objetos y créditos cedidos de los valores que á cada una de ellas correspondan. En el segundo se acreditará la cuenta de *balance* del total de las cantidades del pasivo, adeudándose parcialmente las cuentas que figuran y las obligaciones y deudas pendientes de los valores que á cada una de ellas se refieran.

Extendidos estos dos asientos en el *Diario* y trasladados al *Mayor*, quedarán salvadas todas las *cuentas que no sean susceptibles de alza y baja*; siendo de advertir que, á consecuencia de los dos referidos asientos, la cuenta de *balance* abierta en el *Mayor* contiene en su débito el capital activo y en su crédito el capital pasivo.

Las cuentas que representan objetos reales, susceptibles de aumento ó disminución, no pueden quedar saldadas, á no ser que el costo de dichos objetos sea igual á su producto ó valor de apreciación; pero conteniendo en su *Debe* el costo y gastos de los que han ingresado en nuestro poder, y en su *Haber* el producto de los enajenados, así como el valor de los existentes, claro es que el exceso del crédito sobre el débito, ó sea el *saldo acreedor*, expresará el beneficio obtenido y en caso contrario el quebranto experimentado.

XIII. Modo de subsanar las equivocaciones en los libros de contabilidad.

Los errores y omisiones se salvarán (toda vez que, como anteriormente hemos expuesto, el Código prohibe hacer tachaduras, enmiendas ni raspaduras) por explicación ó nuevo asiento, según proceda, á continuación del en que se cometieron si se observaren en el acto ó en la fecha misma que se notaren, extendiendo la rectificación con toda claridad y dejando al margen del asiento equivocado una nota indicando que está salvado el error y en qué folio ó dia.

Los errores que se cometan en el Diario pueden afectar al fondo de la contabilidad ó solamente á la redacción de los asientos. En el primer caso, si se adeudó á una cuenta diferente de á la que corresponda, quedando bien la acreedora, se salvará este error con un nuevo asiento que se llama traspaso ó contraasiento.

Cuando el error consista en cambiar el sentido ó juego de las cuentas, consignando como deudora la que debió ser acreedora y viceversa, se hará igualmente un contrapaso ó asiento contrario al defectuoso por la misma cantidad para destruirlo, y además otro igual para establecer el que proceda.

Los errores ú omisiones de redacción se salvarán: si es una palabra repetida, encerrándola en un paréntesis, y si se observasen después de escrito un asiento, por nota en la fecha en que se noten y advertencia al margen del asiento equivocado.

Los errores ú omisiones en el Mayor, cuando no procedan del Diario, se salvarán de modo que queden los asientos surtiendo los debidos efectos, previo asiento en el Diario en la forma ya dicha, si bien expresando que el cambio de cuenta se efectuó al hacer los pases al Mayor.

Los errores en el Mayor que no trasciendan á las cantidades de adeudo ó de abono á las cuentas se salvarán del modo que en cada caso proceda, sin necesidad de asiento previo en el Diario.

A. Ibáñez de Aregullós.

Entresacado y extractado de las obras siguientes: *La Verdadera Contabilidad*, de D. Francisco Castaño; *El Comercio y la Banca*, de D. Eloy Martínez; *Tratado de Teneduría de libros*, de don Antonio Torrents, y las de los Sres. Esquiniel y Laguilhoat, Rojina, Cristentes y Cañedo, Chacón, Sacristán y Helguera.—Véase el Código de Comercio, arts. 16 á 63.

A Dios rogando y con el mazo dando.

¿Qué es un comerciante?—Menores.—Mujeres casadas.—Contribución.—Actos y contratos de comercio.—Libros de comercio.—Compañías mercantiles.—Cambio y giro.—Comisionistas y porteadores.—Suspensión de pagos.—Quiebras.—Apremio en negocios de comercio.

EL COMERCIO Y LOS COMERCIANTES

La historia del comercio enseña que la pérdida es la regla y la ganancia la excepción. (Máxima inglesa.)

Legalmente es comerciante el que teniendo capacidad legal para ejercer el comercio se dedica á él habitualmente, además de las compañías mercantiles de que luego nos ocuparemos.

La capacidad legal exige las tres condiciones siguientes: 1.ª, haber cumplido la edad de veintiún años; 2.ª, no estar sujetos á la potestad del padre ó de la madre ni á la autoridad marital, y 3.ª, tener la libre disposición de sus bienes.

No pueden ejercer el comercio, ni tener cargo ni intervención directa, administrativa ó económica, en compañías mercantiles ó industriales: 1.º, los sentenciados á interdicción civil mientras no hayan extinguido sus condenas ó sido amnistiados ó indultados; 2.º, los quebrados no rehabilitados ó autorizados para ello en convenio con sus acreedores; 3.º, los que por disposiciones ó leyes especiales no puedan comerciar. En la misma incapacidad se encuentran, pero sólo en el territorio donde ejercieren sus cargos: 1.º, los Magistrados, Jueces y funcionarios del Ministerio fiscal en servicio activo, salvo los municipales; 2.º, los jefes gubernativos, económicos ó militares de distritos, provincias ó plazas; 3.º, los empleados en la recaudación y administración de los fondos del Estado nombrados por el Gobierno; 4.º, los agentes de cambio y corredores de comercio; 5.º, los que por disposiciones especiales no puedan comerciar en determinado territorio, como los notarios.

Para la ley hay ejercicio habitual del comercio desde que se anuncie por circulares, periódicos, carteles, rótulos expuestos al público ó de otro modo cualquiera un establecimiento que tenga por objeto alguna operación mercantil.

Menores.—Los menores de veintiún años podrán continuar, por medio de sus tutores, el comercio que hubieren ejercido sus padres ó causantes. Para ello necesitan los tutores especial autorización del Consejo de Familia, y tener además capacidad legal; si les faltase esta última deben nombrar uno ó más factores que dirijan el comercio.

Los menores de veintiuno y mayores de diez y ocho años que hayan sido emancipados por sus padres, ó que siendo huérfanos hayan obtenido el beneficio de la mayor edad por concesión del Consejo de Familia, aprobada por el Presidente de la Audiencia territorial, tienen capacidad para todos los actos de la contratación. y por tanto para ejercer el comercio, salvo para tomar dinero á préstamo, enajenar ni gravar sus bienes raíces.

Mujeres casadas.—La mujer casada, mayor de veintiún años, puede ejercer el comercio si su marido le da autorización en escritura pública, que deberá inscribirse en el Registro mercantil. Si con conocimiento de su marido ejerciere el comercio se presume que tiene autorización. En ambos casos el marido podrá revocar su licencia, consignándolo en escritura pública, que deberá también inscribirse en el Registro, publicándolo en los periódicos del pueblo y anunciándolo por circular á sus corresponsales. A las resultas del comercio quedan obligados todos los bienes de la mujer y los de la comunidad conyugal.

No necesita autorización para ejercer el comercio la mujer casada mayor de veintiún años que se halle en alguno de los casos siguientes: 1.º, vivir separada de su cónyuge por sentencia firme de divorcio; 2.º, estar su marido sujeto á tutela; 3.º, estar ausente su marido; 4.º, estar sufriendo éste la pena de interdicción civil. Pero en estos casos sólo quedan obligados á las resultas del comercio los bienes propios de la mujer y los de la comunidad ó sociedad conyugal que se hubiesen adquirido por esas mismas resultas, pudiendo la mujer enajenar ó hipotecar los unos y los otros.

Salvaguardia de los derechos de la mujer del comerciante.—Para que queden á salvo y puedan tener preferencia sobre los derechos de los otros acreedores del comerciante, deben inscribirse en el *Registro mercantil* (existente en todas las capitales de provincia y á cargo de los Registradores de la propiedad) las escrituras dotales, las capitulaciones matrimoniales y los títulos que acrediten la propiedad de los bienes parafernales de las mujeres de los comerciantes. Sin embargo, tienen preferencia aun sin esta inscripción los bienes inmuebles y derechos reales inscritos á favor de la mujer en el Registro de la propiedad con anterioridad al nacimiento de los créditos concurrentes.

Si el comerciante no inscribiese en el Registro mercantil los bienes dotales ó parafernales de su mujer podrá ésta pedirlo por sí ó por sus padres, hermanos ó tíos carnales, así como los que ejerzan ó hayan ejercido los cargos de tutores ó curadores de la interesada, ó constituyan ó hayan constituído la dote.

Contribución industrial.—Los comerciantes están sujetos al pago de la contribución industrial. En los diez días siguientes al en que hubieren comenzado el comercio deberán darse de alta en la matrícula. presentando al Alcalde de su respectiva localidad relación duplicada y firmada en que expresen los detalles que contiene el modelo oficial impreso, sobre el que debe ponerse un timbre móvil de 10 céntimos. Las cuotas varían según la clase de comercio á que se dediquen y la importancia de la población en que se ejerza: son agremiables, y fijado el cupo por la Administración de Hacienda los síndicos clasificadores señalan la cuota individual.

Actos y contratos de comercio.

Los actos de comercio se rigen por el Código de Comercio de 1885, cualesquiera que sean las personas que los ejecuten; si no estuvieren reglamentados en el Código, se rigen por los usos observados en el comercio.

Se reputan actos de comercio: la constitución de compañías en la forma de anónimas, colectivas, comanditarias ó dedicadas á operaciones de comercio; las cuentas corrientes; el mandato cuando *tenga por objeto algún acto ú operación mercantil*, es decir, la comisión; el depósito de objetos de comercio en un comerciante como causa ó á consecuencia de alguna operación mercantil; el préstamo hecho por un comerciante ó á éste para un *acto de comercio; la compra-venta* de cosas muebles para revenderlas, bien en la misma forma en que se compraron, bien en otra diferente, con ánimo de lucrarse en la reventa; el transporte por un porteador habitual de efectos de comercio por cualquier vía terrestre ó fluvial; el seguro hecho por un comerciante mediante prima fija; la letra de cambio, los cheques, los efectos al portador y los contratos á que dan *lugar los buques, como* su compra-venta, fletamento, seguro, averías, préstamo á la gruesa é hipoteca.

Prueba de las obligaciones mercantiles.—*Pueden probarse, en general, por cualquier* medio, incluso por la correspondencia telegráfica cuando ha sido admitida previamente por los contratantes. Pero no basta la declaración de testigos por sí sola cuando la cuantía del contrato excede de 1.500 pesetas, y ciertos contratos exigen prueba y forma especial, como el de transporte, la carta de porte, el seguro, la póliza, etc., y en general todos los del comercio marítimo.

Libros de comercio.—Los comerciantes llevarán necesariamente: 1.º, un *libro de inventarios y balances*; 2.º, un *libro Diario*; 3.º un *libro Mayor*; 4.º, *un copiador de cartas y telegramas*. Las sociedades mercantiles llevarán un *libro de actas*. Antes de empezar á usarlos los presentarán encuadernados, forrados y foliados al Juez municipal, para que ponga en el primer *folio de cada uno nota firmada de los que contuviere* el libro y selle todas las hojas con el sello del Juzgado; deberán además reintegrarlos en papel de pagos al Estado al presentarlos al Juez municipal, á razón de 5 pesetas el primer folio y 15 céntimos los demás, salvo el copiador, que lo será con 2 céntimos y medio folio.

Deberán llevarlos con claridad, por orden de fechas, *sin blancos, interpolaciones*, raspaduras ni tachaduras, y sin presentar señales de haber sido alterados de cualquier modo; salvarán los errores en cuanto los adviertan, indicando con precisión en qué consistían, y si hubiere transcurrido algún tiempo harán el oportuno asiento de rectificación.

Al comerciante que no lleva libros, ó no los lleva con todos los requisitos expresados, se le reputa culpable en caso de quiebra.

Al comerciante no se le admite prueba en contra del contenido de sus libros; si los de uno estuvieren en contradicción con los de otro comerciante hacen prueba los llevados con regularidad, salvo que hubiese otras pruebas más claras; los libros del comerciante que los lleva hacen prueba *contra el que no los lleva, salvo otras pruebas* más claras.

Deben conservar cuidadosamente, en legajos y ordenados, las cartas y despachos telegráficos que reciban relativos á sus negociaciones, y así éstos *como sus libros todo el tiempo que dure el tráfico* y cinco años después de su liquidación.

Los libros son secretos; la autoridad no está facultada para averiguar el modo como los llevan; no podrán ser enseñados á nadie de orden de autoridad alguna sino en los casos de liquidación, sucesión universal ó quiebra, y cuando se trate de investigar algún delito en que pueda tener participación el dueño. En todo caso, el reconocimiento tendrá lugar en el respectivo escritorio.

Libro de Inventarios y balances.—Su primera partida es el *activo* íntegro con que empieza el comerciante, resultante de su capital después de deducidas las deudas. Anualmente formará un balance, incluyendo su activo, su pasivo y la diferencia *ó haber líquido*.

Libro Diario.—Debe mencionar día por día todas las operaciones del comerciante, expresando cada asiento el cargo y descargo de las respectivas cuentas. Se anotarán también en él las cantidades que el comerciante saque de caja para sus gastos domésticos.

Libro Mayor.—En éste cada persona, cada objeto ó negociación de alguna importancia tendrá una cuenta particular con su Debe y Haber, y á ellas se trasladarán por riguroso orden de *fechas los respectivos asientos del Diario*.

Copiador.—Bien á mano, bien por un procedimiento mecánico, debe en este libro quedarse el comerciante con copia íntegra y ordenada de toda su correspondencia postal y telegráfica.

Libro de Actas.—De acuerdos de las Juntas de las Sociedades.

Libros facultativos.—*Borrador*, donde se apuntan conforme se realizan las operaciones del día, para trasladarlas luego al Diario; el *libro de Caja*, indicador de los ingresos y egresos. Los libros de *compras y ventas*; de *efectos que pagar ó cobrar*; de *entrada y salida de mercancías*; de *cuentas corrientes*; de *gastos generales*; de *cuentas de pérdidas y ganancias*.

Compañías mercantiles.

La Sociedad puede ser civil ó mercantil; esta última tiene por objeto exclusivo el lucro mediante operaciones de comercio, pero las sociedades civiles, por su objeto, pueden revestir las formas de las comerciales.

Hay tres formas de Compañía mercantil: colectiva, comanditaria y anónima. Por la índole de sus operaciones podrán ser: Sociedades de crédito, *Bancos de emisión y descuento, Compañías de* crédito territorial, Compañías de minas, Bancos agrícolas, concesionarias de ferrocarriles, tranvías y obras públicas, de Almacenes generales de depósito, etc.

Compañía colectiva.—Se celebra entre varias personas, que quedan obligadas con todos sus bienes á las resultas de las operaciones de la Sociedad. Gira bajo *una razón social, Fernández*

y comp.ª, por ejemplo, en la cual sólo pueden figurar los nombres de los socios; puede ser administrada por todos ó por uno solo autorizado por los demás para usar la firma de la Compañía, llamado Gerente.

Debe celebrarse el contrato en escritura pública, que ha de inscribirse en el Registro mercantil.

Compañía en comandita.—Es aquella en que hay varios socios colectivos y otros que sólo son responsables por una cantidad determinada que ponen en comandita.

Debe constituirse en escritura pública, inscrita en el Registro: gira bajo una razón social en que sólo pueden figurar los socios colectivos, agregándosele *sociedad en comandita. Ej.:* Fernández y comp.ª, *sociedad en comandita.* Si algún comanditario incluyese ó consintiese la inclusión de su nombre en la razón social quedará sujeto, respecto á las personas extrañas, á la misma responsabilidad que los colectivos. Sólo éstos pueden ser administradores, de ningún modo los comanditarios.

La Sociedad en comandita puede ser *simple* cuando los comanditarios no pueden retirar ó ceder sus participaciones sino en las condiciones y formas previstas en el contrato de Sociedad, y por *acciones* cuando sus derechos están representados por títulos ó acciones transferibles, con toda libertad y formas muy simplificadas.

Compañía anónima.—Es aquella en que el capital está formado por acciones ó porciones ciertas, representadas por títulos cuyos tenedores están obligados á aportar el importe de su valor. De su administración están encargadas una ó varias personas, que son mandatarios y no tienen más responsabilidad que la proveniente del mandato. En ella tienen intervención todos los socios en las Juntas generales, cuyas atribuciones se fijarán en la escritura de constitución, otorgada por los fundadores é inscrita en el Registro mercantil.

Las acciones pueden ser nominativas ó al portador, y su importe queda completamente al libre arbitrio de los fundadores. Mientras no haya ingresado en la caja de la Sociedad el 50 por 100 del valor nominal de las acciones deberán éstas ser nominativas siempre; una vez ingresado, podrán ser al portador.

La denominación de la Compañía es su nombre propio y su razón, y debe ser adecuada al objeto ú objetos de la especulación á que se dedique. No se podrá adoptar una denominación idéntica á la de otra Compañía preexistente.

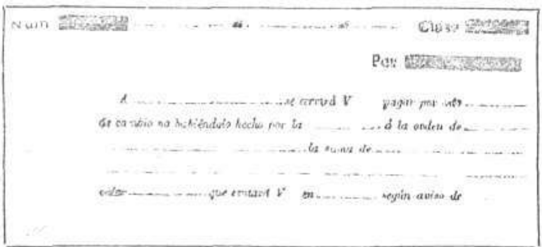
Mensualmente deben publicar en la *Gaceta de Madrid* el balance detallado de sus operaciones, expresando el tipo á que calculen sus existencias en valores y toda clase de efectos cotizables.

Cuentas en participación.—Es una especie de Sociedad transitoria, constituída por dos ó más comerciantes que, juntos y en la proporción determinada, hacen una operación mercantil.

En su formación no están sujetas á ninguna formalidad, pudiendo contraerse y probarse de cualquier modo. Uno de ellos se encarga de la operación, y deberá, terminada, hacer la liquidación.

Letras de cambio, libranzas, vales, pagarés, cheques y cartas-órdenes de crédito.

Letra de cambio.—La letra de cambio es un documento privado y mercantil, en que se consigna un acto ó contrato de cambio ó de crédito. Su objeto primitivo, y todavía hoy el principal, era el cambio, es decir, hacer un pago en lugar distinto de la residencia del tomador, sin necesidad de transportar el metálico necesario. En él una persona ó Compañía, llamado *librador*, ruega á otro, llamado *librado*, pague á un tercero ó á su orden, llamado *tenedor*, una cantidad determinada en plazo también determinado. De ordinario, librador y librado tienen su domicilio en diferentes poblaciones, pero pueden tenerlo en la misma: el librado puede ser el mismo librador, pero debiendo pagar entonces en lugar distinto de su domicilio; puede también ordenársele al librado haga el pago en el domicilio de un tercero, y puede, por último, extenderla el librador á su propia orden.


Num. ... Clase ...
Por ...
Á ... se servirá V. pagar por esta ... de cambio no habiéndolo hecho por la ... á la orden de ... la suma de ...
valor ... que sentará V. en ... según aviso de

MODELO DE LETRA DE CAMBIO

La letra de cambio se negocia como una mercancía á un precio ó *cambio* variable. Se dice que el cambio está *á la par* cuando las letras se negocian por un precio igual á su importe; que está *sobre la par* cuando para conseguir una letra sobre una plaza determinada hay que pagar una suma superior á su importe, y *debajo de la par* cuando ha de pagarse una suma inferior.

Para que surta efecto en juicio la letra de cambio deberá expresar: 1.º, la designación del lugar, día, mes y año en que se libra; 2.º, la época en que deberá ser pagada; 3.º, el nombre y apellido, razón social ó título de aquel á cuya orden se mande hacer el pago; 4.º, la cantidad que el librador manda pagar; 5.º, el concepto en que el librador se declara reintegrado por el tenedor, expresándolo con las frases de «valor recibido» ó «valor en cuenta»; 6.º, la persona del tenedor; 7.º, la del librado, y 8.º, la firma del librador.

Pueden expedirse primeras, segundas ó terceras letras ó ejemplares diferentes para un mismo pago, y cuantas necesiten los tenedores, siempre que lo pidan antes del vencimiento. Los que remitan letras á Ultramar deberán enviar primeras y segundas por diferentes correos, á fin de que en caso de pérdida de una de ellas pueda servir la otra.

Timbre.—Las letras que se expidan dentro del Reino no podrán ser negociadas, aceptadas ni

A la mala costumbre cortarle las piernas.

satisfechas si no se hallan extendidas *precisamente* en los ejemplares que expende el Estado con el timbre especial, según la siguiente escala:

CANTIDAD	CLASE	TIMBRE
Hasta 250 pesetas.	22.ª	0,10
De 250,01 á 500 —	21.ª	0,25
500,01 á 1.000 —	20.ª	0,75
1.000,01 á 2.000 —	19.ª	1,00
2,000,01 á 3.000 —	18.ª	1,50
3.000,01 á 5.000 —	17.ª	3,00
5.000,01 á 7.000 —	16.ª	4,00
7.000,01 á 10.000 —	15.ª	6,00
10.000,01 á 12.000 —	14.ª	7,00
12.000,01 á 15.000 —	13.ª	9,00
15.000,01 á 17.000 —	12.ª	10,00
17.000,01 á 20.000 —	11.ª	12,00
20.000,01 á 22.000 —	10.ª	15,00
22.000,01 á 25.000 —	9.ª	18,00
25.000,01 á 30.000 —	8.ª	20,00
30.000,01 á 35.000 —	7.ª	25,00
35.000,01 á 40.000 —	6.ª	30,00
40.000,01 á 45.000 —	5.ª	35,00
45.000,01 á 50.000 —	4.ª	40,00
50.000,01 á 60.000 —	3.ª	45,00
60.000,01 á 80.000 —	2.ª	50,00
80.000,01 á 100.000 —	1.ª	75,00

Siendo cantidad superior á 100.000 pesetas habrá de reintegrarse el ejemplar de primera con timbres móviles á razón de 0,75 por cada mil. Sin el timbre tampoco tiene en los tribunales fuerza efectiva la letra.

Se prohibe á todas las personas, Bancos, Sociedades, establecimientos públicos y de comercio guarden en caja por su cuenta ó cuenta ajena los efectos expresados que no estén en el timbre correspondiente (art. 142, ley del Timbre reformada de 15 de septiembre de 1892).

Hoy, según la ley de presupuestos de 1898-99, estos tipos están recargados con el 20 por 100.

Agregado á una letra de cambio.—Las letras libradas en el extranjero no están ni deben estar extendidas en los ejemplares que expende el Estado español, pero no por eso dejan de estar sujetas al timbre. Cuando hayan de ser pagadas en España, ó protestadas por falta de aceptación en España, aunque tuvieran que pagarse fuera, deberán ser reintegradas con un ejemplar timbrado de los que el Estado expende, correspondiente á la cuantía del giro. Para inutilizar dicho ejemplar se une á la letra; se expresa en él el importe de ésta, lugar y fecha del libramiento, y nombres del librador, del librado y del tomador. Al cobrarse la letra, el *recibí* debe cruzar además el agregado.

Modelo de nota que debe ponerse en los agregados á las letras de cambio.

Agregado á una primera de cambio de Pesetas ....

.... *dada en* .... *el* .... *de*

.... *de* .... *por* ....

orden .... *y cargo* ....

Provisión.—El librador está obligado á hacer oportunamente provisión de fondos bastantes al librado, á no ser que hiciese el giro por cuenta de un tercero, en cuyo caso será de éste dicha obligación. Se considera hecha la provisión si al vencimiento de la letra el librado debiere al librador ó al tercero por cuya cuenta se hizo el giro una cantidad igual ó superior al importe de la letra.

El librador responde á todo tenedor siempre del importe de la letra cuando no haya sido satisfecha por el librado, salvo que se hubiese *perjudicado* la letra, y salvo también su derecho, contra quien realmente sea responsable. Será exclusivamente del librador la responsabilidad si oportunamente no hizo provisión de fondos.

Aceptación.—Las letras deberán presentarse á la aceptación dentro del término señalado; si estuviesen giradas *á la vista* ó á un plazo contado desde la vista, dentro de cuarenta días. De no presentarlas quedarán perjudicadas.

Presentada, el librado pondrá en el ejemplar *acepto* ó *aceptamos*, y la fecha en el mismo día, sin que pueda retenerla bajo ningún pretexto. La aceptación no podrá hacerse condicionalmente, pero sí limitada á menor cantidad del importe de la letra, en cuyo caso será protestable por el resto.

La aceptación constituirá al aceptante en la obligación de pagarla á su vencimiento, sin que pueda relevarle del pago excepción alguna, salvo la de falsedad de la aceptación; puede procederse ejecutivamente contra él.

Si se negase la aceptación se protestará y tendrá derecho el tenedor á exigir del librador que afiance á su satisfacción el valor de la letra ó deposite su importe, ó le reembolse con los gastos de protesto y recambio, descontando el rédito legal (6 por 100) por el término que falte hasta el vencimiento.

Términos y vencimiento.—Podrán girarse al contado ó á plazo por uno de estos términos: 1.º, á la vista; 2.º, á uno ó más días, uno ó más meses vista; 3.º, á uno ó más días, á uno ó más meses fecha; 4.º, á uno ó más usos; 5.º, á día fijo ó determinado.

El pago deberá hacerse el día del vencimiento antes de la puesta del sol, y si fuere festivo el precedente. El día del vencimiento, en los términos contados desde la vista, es el señalado á contar *desde el siguiente al de la aceptación ó protesta* por falta de pago. El uso en las letras giradas de plaza á plaza en la Península es de sesenta días. En las giradas á una feria el último día de ellas. Los meses se computan de fecha á fecha.

Endoso.—La propiedad de las letras de cambio se transfiere por endoso, que es una mención hecha al dorso, expresiva de: el adquirente, concepto por que la adquiere, fecha y firma del endosante. Si no se expresa la fecha no se transferirá la propiedad, y se entenderá el endoso como una simple comisión de cobranza. Si la fecha fuere anterior al día en que realmente se hubiere hecho se incurre en delito de falsedad, y el autor de ella es responsable de los daños que se sigan á un tercero.

No podrán endosarse las letras no expedidas á la orden ni las vencidas y perjudicadas.

El que la adquiera por endoso puede á su vez endosarla á otro, y así sucesivamente. Todos y cada uno de los endosantes quedan obligados al afianzamiento de la letra si no fuere aceptada, y á su reembolso con los gastos de protesto y recambio si no fuere pagada. Se exceptúa el que en el endoso haya puesto la cláusula «sin mi responsabilidad».

Aval.—*Es el afianzamiento del pago de una* letra en obligación escrita, independiente de la que contraen el endosante y aceptante, contraída por un tercero.

Pago.—El que pague una letra de cambio antes de su vencimiento no quedará libre de sa-

tisfacer su importe si resultase no haber pagado á persona legítima. Si el pagador lo exigiese, el tenedor debe identificar su personalidad.

Las letras aceptadas se pagarán precisamente sobre el ejemplar que contenga la aceptación. Sin embargo, el tenedor del ejemplar distinto del de la aceptación podrá pedir el depósito del valor de la letra y formular el protesto.

Las letras no aceptadas podrán pagarse después de su vencimiento y no antes sobre las segundas, terceras ó demás.

Letra perdida.—El que la haya perdido podrá reclamar una segunda ó tercera al librador. Cuando hubiere varios endosos, la reclamación deberá hacerse por el último tenedor á su cedente, y así sucesivamente de uno á otro endosante, hasta llegar al librador; ninguno podrá rehusar su nombre para que se expida el nuevo ejemplar, y los gastos todos serán de cuenta del propietario de la letra.

El perdidoso podrá exigir en el interin del librado el depósito del importe, y si éste se negare se hará constar la resistencia por medio de protesto igual al procedente por falta de pago, y con este documento conservará todos sus derechos.

Si la letra perdida hubiese sido girada en el extranjero ó en Ultramar, si acreditare su propiedad por la correspondencia de la persona de quien hubo la letra y por sus libros, ó por certificación del corredor que hubiere intervenido en la negociación, tendrá derecho á que se le entregue su valor, si además prestare fianza bastante.

Pago por intervención.—Un tercero puede hacer el pago de una letra protestada por cuenta del librador ó de un endosante. Pagando por cuenta del librador quedan liberados todos los endosantes; haciéndolo por uno de éstos quedan asimismo liberados todos los subsiguientes. Se hará constar la intervención en el protesto bajo la firma del que hubiere intervenido y del notario. Si se presentaren varias personas á prestar su intervención, que también puede ser para la aceptación, será preferido el que lo hiciere por el librador, y si todos quisieren intervenir por endosantes, será preferido el que lo haga por el de fecha anterior. El que prestare su intervención en el protesto, si la aceptare quedará responsable como si estuviere girada á su cargo y si la pagare se subrogará en los derechos del portador.

Deberes y derechos del portador.—Debe exigir el pago el dia de su vencimiento. Si no fuere pagada debe hacerlo constar por medio de protesto ante notario público el día siguiente al del vencimiento antes de la puesta del sol, y si el día siguiente fuere festivo el primer día hábil.

Recibí de..
la cantidad de pesetas..
............................*importe de una letra girada en*............................
á............................*el*............................*por*............................
orden............................*y cargo de*............................
............................*cuyo pago nos hace bajo protesto por honor á la firma de*............................
en virtud del último endoso á nuestro favor y recibo por duplicado á un solo efecto.

Son............................
Protesto............................
Total............................

La falta de pago, así como la de aceptación, deberá acreditarse por medio de protesto, sin que el haber sacado el primero exima al portador de sacar el segundo, y sin que ni por fallecimiento del librado ni por su quiebra pueda dispensarse el portador de verificar el protesto. Ningún acto ni documento podrá suplir la omisión y falta del protesto, para la conservación de las acciones que le competen contra los responsables á las resultas de la letra.

Protestada una letra por falta de pago, el portador tendrá derecho á exigir del librador, del aceptante ó de cualquiera de los endosantes el reembolso con los gastos de protesto y recambio; pero intentada la acción contra alguno de ellos, no podrá dirigirla contra los demás sino en caso de insolvencia del demandado; si sólo lograra percibir del ejecutado una parte, podrá proceder contra cualquiera de los otros.

Si dirigiese su acción contra el aceptante antes que contra el librador y endosantes, hará notificar á todos ellos el protesto por medio del notario, y si se dirigiere contra alguno de los segundos, hará igual notificación á los demás. El plazo para hacer estas notificaciones es el mismo que el señalado para recoger la aceptación.

La acción para exigir el pago es ejecutiva, previo el reconocimiento judicial de la firma del librador ó endosante.

Las letras de cambio protestadas por falta de pago devengarán interés en favor de los portadores desde la fecha del protesto.

Letra perjudicada.—No protestando el portador la letra por falta de aceptación ó de pago, no podrá á su vencimiento exigir el reembolso con los gastos de los endosantes. Tampoco podrá exigir el afianzamiento, depósito ó reintegro del librador ó endosantes, salvo si alguno de éstos, después de transcurridos dichos plazos, se hubiere saldado al valor de la letra en sus cuentas con el deudor, ó reembolsado con valores ó efectos de su pertenencia.

Si no la presentase al cobro el día del vencimiento, ó en defecto de pago no la hiciere protestar al siguiente, no podrá reintegrarse de los endosantes; respecto del librador, perderá también toda acción contra él si éste había hecho provisión de fondos.

Mientras la letra perjudicada no haya prescrito deberá reembolsarla aquel que haya percibido su importe, bien sea el librador del tercero, bien el librado, si el librador le hubiera hecho oportunamente la provisión de fondos.

En todos los casos, las acciones procedentes de letras de cambio prescriben á los tres años contados desde el vencimiento.

Embargo y depósito provisional.—Procede cuando ha sido protestada la letra por falta de aceptación, cuando no identifica su personalidad el portador y cuando éste ha perdido la letra. Se pide al Juez del domicilio del obligado en escrito, sin necesidad de procurador; el Juez ordenará el depósito ó el embargo; y verificado fijará al requirente un plazo prudencial para que presente la segunda letra ó pida en el juicio correspondiente el embargo definitivo de

su valor, apercibido de que de no verificarlo se alzará el embargo ó depósito provisional.

Protesto.—El protesto por falta de aceptación ó de pago ha de hacerse ante notario, por acta, en el domicilio del pagador designado en la letra, en el que tenga de presente ó el último que se le hubiera conocido.

Si no constare el domicilio, se acudirá á un vecino con casa abierta del lugar en que hubiere de tener efecto la aceptación y el pago, y con él se entenderán todas las diligencias.

Si no se encontrare en su domicilio el librado y no pudieren entenderse con él las diligencias, se entenderán con sus dependientes, ó en su defecto con su mujer, hijos ó criados.

Ha de contener: copia literal de la letra, de la aceptación, si la tuviere, y de todos los endosos é indicaciones comprendidas en la misma; el requerimiento para la aceptación ó pago; la contestación dada al requerimiento; la conminación de ser los gastos y perjuicios á cargo del que haya dado lugar á ellos; la firma del notificado, y si no sabe ó no puede las de dos testigos presentes; la fecha y hora en que se ha practicado. Al protestado se le dará copia simple.

Sea cual fuere la hora á que se saque el protesto, los notarios retendrán en su poder las letras, sin entregar éstas ni el testimonio al portador hasta la puesta del sol del día en que se hubiese hecho. Si fuese por falta de pago, y se presentase entretanto á satisfacer el importe de la letra y los gastos del protesto, admitirán el pago entregándole la letra.

Recambio y resaca.—El portador de una letra de cambio protestada podrá reembolsarse de su importe y gastos de protesto y nuevo giro, ó *recambio*, girando una nueva letra contra el librador ó uno de sus endosantes, acompañando á este giro la letra original, el testimonio del protesto y la cuenta de *resaca*, que sólo contendrá las partidas siguientes: 1.ª, capital de la letra protestada; 2.ª, gastos del protesto; 3.ª, derechos de timbre para la resaca; 4.ª, comisión de giro á uso de la plaza; 5.ª, corretaje de la negociación; 6.ª, gastos de la correspondencia, y 7.ª, daño de recambio. Habrá de expresarse en la cuenta el nombre de la persona á cuyo cargo se gira la resaca.

No podrá hacerse más que una cuenta de resaca por cada letra de cambio, cuya cuenta satisfarán los endosantes de uno en otro hasta que se extinga con el reembolso del librador. Tampoco habrá que abonar más de un recambio, y su importe se graduará aumentando ó disminuyendo la parte que á cada uno corresponda, según que el papel sobre la plaza á que se dirija la resaca se negocie en la de su domicilio con premio ó con descuento, cuya circunstancia se acreditará mediante certificación de agente, corredor ó comerciante.

Libranzas, vales, pagarés á la orden.—Las libranzas, vales y pagarés á la orden deberán contener: el nombre específico de libranza, vale ó pagaré; fecha, cantidad, época del pago y persona á cuya orden se habrá de hacer el pago, y en las libranzas el nombre y domicilio de las personas contra quien estén libradas, lugar del pago, origen y especie del valor que representen y firma del que la expida.

Las libranzas á la orden entre comerciantes, y los vales ó pagarés también á la orden que procedan de operaciones de comercio, producirán las mismas obligaciones y efectos que las letras de cambio, excepto en la aceptación, que es privativo de éstas. Los endosos deberán tener los mismos requisitos que los de las letras.

Los vales ó pagarés que no estén expedidos á la orden se reputarán simples promesas de pago, sujetas al derecho común ó al mercantil, según su naturaleza.

Modelo de pagaré.



Para los efectos del timbre se reputan documentos de giro, además de las letras de cambio, las libranzas á la orden, los vales ó pagarés á la orden, los cheques á la orden, los mandatos de transferencia y las cartas-órdenes de crédito. En todos ellos el timbre es el mismo establecido para las letras de cambio y bajo las mismas penalidades. El Estado expende además de las letras los pagarés de comercio con el timbre correspondiente; los demás podrán extenderse por los particulares en papel común, reintegrándolos por timbres móviles.

Cheque.—El mandato de pago conocido con el nombre de *cheque* es un documento que permite al librador retirar en su provecho ó en el de un tercero todos ó parte de los fondos que tiene disponibles en poder del librador Tiene el carácter de acto mercantil para todos los efectos legales.

Deberá contener: nombre y firma del librador, nombre del librado y su domicilio, cantidad y fecha de su expedición, que habrán de expresarse en letra, y si es al portador, á favor de persona determinada ó á la orden; en este último caso podrá transmitirse por endoso.

Sólo pueden librarse á la vista, en la misma plaza ó sobre otra diferente. Deberá presentarse al cobro dentro de los cinco días de su creación si estuviere librado en la misma plaza y á los ocho días si lo fuese en otra diferente. No presentándose en este término, perderá el portador su acción contra los endosantes, y también contra el librador, si los fondos que éste tenía en poder del librado desaparecieran porque éste suspendiera los pagos ó quebrase. El pago se exigirá en el acto de la presentación; el que lo cobre expresará en el recibí su nombre y la fecha.

Se llaman cheques cruzados aquellos en que, para evitar que puedan ser cobrados por cualquiera que de ellos llegara á apoderarse, indica el librador en el mismo cheque que se haga el pago con intervención de una Compañía indeterminada ó de un banquero ó persona determinada. Y reciben ese nombre porque esa intervención en el pago se expresa escribiendo cruzado en el anverso el nombre de dicho banquero ó sociedad ó sólo las palabras «y compañía». Puede cruzarlos además del librador cualquiera de los endosantes. El pago hecho á otra persona que no sea el banquero ó Sociedad indicada no releva de responsabilidad al librado si hubiese pagado indebidamente.

Son aplicables á los cheques las disposiciones concernientes á la garantía solidaria del librador y endosantes, al protesto y al ejercicio de las acciones provenientes de las letras de cambio.

Talonario de cheques.—Es un talonario entregado por las casas de Banca á sus clientes para que puedan retirar sus fondos. Comprende cierto número de hojas divididas en dos partes, la matriz y el cheque.

Talones de cuenta corriente.—Los que tienen fondos en cuenta corriente con Bancos ó Sociedades, ó abierta cuenta corriente con garantía de efectos públicos, pueden retirarlos mediante estos talones, á los cuales son aplicables las disposiciones de los cheques. Para que puedan ser satisfechos han de estar firmados por los interesados á cuyo nombre esté abierta la cuenta, ha de repetirse por letra antes de la firma la cantidad que representen y ha de contrastarse la firma con la correspondiente del registro de cuentas corrientes.



MODELO DE CHEQUE

Cartas-órdenes de crédito.—Son cartas-órdenes de crédito aquellas en las que se ordena á persona determinada abra un crédito por cantidad fija al portador, nominativamente designada en ella, expedidas de comerciante á comerciante ó para atender á una operación mercantil. El dador podrá anularla poniéndola en conocimiento del portador y de aquel á quien fuese dirigida.

El portador deberá hacer uso de ella en el término convenido con el dador, ó en su defecto en el de seis meses contados desde su fecha; no haciéndolo quedará nula de hecho y de derecho. No podrá ser protestada. El portador reembolsará sin demora al dador la cantidad recibida; no haciéndolo podrá exigírsele por acción ejecutiva, con el interés legal y el cambio corriente en la plaza en que se hizo el pago sobre el lugar en que se verifique el reembolso.

Prescripción mercantil.—La responsabilidad de los agentes mediadores del comercio en los contratos en que intervengan por razón de su oficio prescribe á los tres años. La acción real contra la fianza de estos agentes sólo dura seis meses. El derecho de un socio á percibir los dividendos prescribe por cinco años.

La acción contra los socios gerentes prescribe á los cuatro años.

Las acciones para el cobro de portes, fletes, gastos á ellos inherentes, y de la contribución de averías comunes, prescriben á los seis meses de entregar los efectos; en igual término, el derecho al cobro del pasaje.

Las acciones nacidas de pertrechar ó avituallar los buques ó mantener la tripulación, sobre entrega del cargamento ó sobre indeminzación por retraso ó daño sufridos, prescriben al año.

La prescripción se interrumpe por la demanda ú otro cualquier género de interpelación judicial hecho al deudor, por el reconocimiento de las obligaciones ó por la renovación del documento en que se funde el derecho del acreedor.

Acreedores privilegiados.—Se refieren siempre á bienes muebles, porque respecto de los inmuebles rige el derecho civil. Son singularmente privilegiados: 1.º, los acreedores por gastos de entierro, funeral y testamentaría; 2.º, los acreedores alimenticios; 3.º, los acreedores por trabajo personal por los últimos seis meses.

Son acreedores privilegiados: 1.º, el comisionista por sus derechos de comisión, anticipos y gastos suplidos sobre los efectos objeto de la comisión y mientras estén en su poder; 2.º, el acreedor por préstamo con garantía de efectos cotizables sobre éstos; 3.º, el porteador sobre los efectos porteados por el precio del transporte y gastos y derechos causados por ellos durante su conducción, que dura sólo hasta ocho días después de entregados; 4.º, el asegurador por la prima del seguro sobre los muebles asegurados.

Comisionistas y porteadores.

El comisionista es un mandatario que hace operaciones comerciales en su propio nombre ó á nombre de su comitente, que es un comerciante. Se entenderá aceptada la comisión desde que el comisionista practique cualquier gestión en el asunto encomendado, que no se limite á conservar los efectos y anunciar que no la admite.

En el desempeño de su encargo deberá acomodarse á las instrucciones recibidas del comitente, y en lo no previsto y prescrito expresamente por éste deberá consultarle, salvo que estuviese autorizado para obrar á su arbitrio ó no fuese posible la consulta. En ningún caso podrá proceder contra disposición expresa del comitente.

Tiene derecho al reembolso de los gastos hechos por cuenta del comitente y al pago de la comisión fijada por las partes ó por el uso. Mientras esto no se realice no podrá ser desposeído de los efectos que recibió en consignación.

Responde de los efectos en los términos y en las condiciones y calidades con que se le avisase la remesa, si al encargarse de ellos no hace constar su verdadero estado.

Si habiendo recibido fondos para evacuar un encargo les diera inversión ó destino distinto del de la comisión, abonará el interés y será responsable de los daños y perjuicios originados á consecuencia de no haber cumplido la comisión, sin perjuicio de la responsabilidad criminal en que hubiese incurrido.

El comisionista que en concepto de tal hubiese de remitir efectos á otro punto deberá contratar el transporte cumpliendo las condiciones que se imponen al cargador en las conducciones terrestres y marítimas.

Transporte terrestre.—El transporte por vías terrestres ó fluviales es contrato mercantil

cuando tiene por objeto mercaderías ó cuando, siendo cualquiera su objeto, sea comerciante el porteador ó se dedique habitualmente á verificar transportes para el público.

El título legal del contrato entre cargador y porteador es la carta de porte, que deberá contener: 1.º, nombre, apellido y domicilio del cargador; 2.º, ídem del porteador; 3.º, nombre del consignatario, ó si han de entregarse los efectos al portador de la carta; 4.º, designación específicada de los efectos; 5.º, precio del transporte; 6.º, fecha de la expedición; 7.º, lugar de la entrega al portador; 8.º, lugar y plazo en que habrá de hacerse la entrega al consignatario; 9.º, indemnización que en caso de retardo deba abonar el porteador.

En defecto de carta de porte se estará al resultado de las pruebas jurídicas que haga cada parte en apoyo de sus respectivas pretensiones.

Cumplido el contrato se devolverá al porteador la carta de porte que hubiere expedido, y en virtud de su canje por el objeto porteado se tendrán por canceladas las respectivas obligaciones y acciones, salvo cuando en el mismo acto se hicieren constar por escrito las reclamaciones que las partes quisieran reservarse.

Porteador.—Es el que se encarga del transporte de efectos ó mercaderías.

Las mercaderías se transportarán á riesgo y ventura del cargador, si expresamente no se hubiese convenido lo contrario, salvo cuando los accidentes sufridos procedieran de negligencia del porteador.

Este debe entregar los efectos en el mismo estado que especifique la carta de porte; no haciéndolo, debe abonar el valor de los no entregados en la plaza á donde iban consignados. El consignatario podrá en este caso rehusar hacerse cargo de los entregados si justificase que no puede utilizarlos con independencia de los otros. Si entregase los géneros en un estado que los hiciera inútiles para su venta y consumo, podrá el consignatario dejarlos por cuenta del porteador, con derecho á exigirle su valor. La reclamación por daño ó avería debe hacerse en las veinticuatro horas siguientes á la entrega.

Debe hacer el transporte en la expedición convenida, ó en su defecto en las primeras que hiciere. Habiéndose fijado plazo para la entrega, deberá hacerse dentro de él; en su defecto pagará la indemnización estipulada, y si no hubiese estipulación quedará responsable de los perjuicios causados por la dilación. En caso de retraso por culpa del porteador el consignatario podrá dejar por cuenta de aquél los efectos transportados, comunicándoselo por escrito antes de la llegada de los mismos al punto de su destino.

Las caballerías, carruajes, barcos, aparejos y todos los demás medios principales y accesorios de transporte estarán especialmente obligados á favor del cargador por las responsabilidades en que incurra el porteador.

Deberán entregar los efectos al consignatario sin demora ni entorpecimiento; no hallándolo en su domicilio, ó negándose á recibirlos, se proveerá á su depósito por el Juez municipal donde no lo hubiere de primera instancia. El consignatario que recibiere los géneros no podrá diferir el pago de los gastos y portes después de las veinticuatro horas de la entrega; no verificándolo podrá el porteador exigir la venta judicial de los que sean suficientes para cubrir su crédito.

El porteador será responsable de todas las consecuencias á que pueda dar lugar su omisión en cumplir las formalidades prescritas por las leyes y reglamentos administrativos durante el curso del viaje, salvo cuando su falta proviniese de haber sido inducido á error por falsedad del cargador en la declaración de las mercaderías.

Suspensión de pagos.

El comerciante puede encontrarse con más deudas que capital; sus acreedores son entonces dueños de todos sus bienes, y la ley, bajo el nombre de *quiebra*, se ocupa de este caso, y estatuye un procedimiento para que aquellos no vean burlados sus derechos por la concurrencia de la totalidad de los acreedores.

Pero sin ser *quebrado* ó fallido el comerciante puede encontrarse en un estado intermedio, el de suspensión de pagos. El vigente Código de 1885 concedía este beneficio al comerciante que, poseyendo bienes suficientes para cubrir todas sus deudas, previera la imposibilidad de efectuarlo á la fecha de sus respectivos vencimientos y al que careciere de recursos para satisfacerlos en su integridad. Este último caso originó innumerables abusos, porque deudores de mala fe se acogían á este beneficio, y sin ser declarados quebrados, amañando un pasivo en que figuraran gran número de supuestos acreedores, conseguían un convenio, aceptando éstos un 10 ó 15 por 100 de sus créditos.

La ley de 10 de junio de 1897 quiso evitar estos abusos, y con arreglo á ella se determina hoy la suspensión de pagos.

El comerciante que poseyendo bienes suficientes para cubrir todas sus deudas prevea la imposibilidad de efectuarlo á las fechas de sus respectivos vencimientos podrá constituirse en estado de suspensión de pagos, que declarará el Juez de primera instancia de su domicilio en vista de su manifestación. También podrá solicitarlo, si tuviere bienes suficientes para cubrir su pasivo, dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al vencimiento de una obligación reclamada que no haya satisfecho.

Declaración.—La solicitud debe ir firmada por letrado, y extendida en el papel timbrado judicial que corresponda según la cuantía del activo, conforme á la escala predeterminada para las actuaciones contenciosas en la vigente ley del timbre. En ella se alegarán los hechos y se especificarán las causas de la suspensión de pagos. Debe ir acompañada del balance de su activo y pasivo, relación nominal de todos sus acreedores, con expresión de sus domicilios, fecha é importe de sus créditos y la proposición de la espera que solicite de sus acreedores para realizar el pago íntegro de sus créditos, que no podrá nunca exceder de tres años. Si bajo cualquier forma se pretendiese quita ó rebaja de los créditos, se negará el juez á tramitar la solicitud de suspensión de pagos, dictando auto de no ha lugar; de esta resolución puede pedirse reposición dentro de cinco días, y en su caso apelarse á la Audiencia dentro de tercero día.

Procediendo la suspensión de pagos, el juez dictará auto declarándola, y disponiendo el día, hora y lugar donde han de acudir los acreedores

El hijo del asno dos veces rebuzna al día.

para celebrar junta que delibere sobre la proposición de espera. Sólo serán citados para esta junta y podrán tomar parte en ella los acreedores comprendidos en la relación presentada por el deudor. La c tación se hará personalmente por cédula á los que tengan domicilio conocido. Los que no lo tengan serán citados por edictos que se expondrán en el tablón del Juzgado y se publicarán en el *Diario de Avisos*, donde lo hubiere, y si no en el *Boletín Oficial* y también en la *Gaceta de Madrid*, si el caso es importante.

Junta de acreedores.—Los acreedores podrán comparecer personalmente con los títulos de sus créditos ó por tercera persona autorizada con poder bastante. Para que pueda celebrarse la junta se necesita que el número de los acreedores concurrentes represente por lo menos las tres quintas partes del pasivo.

Se constituirá la junta bajo la presidencia del Juez y con asistencia del actuario. Examinados por el primero los títulos de los acreedores comparecientes, y concurriendo éstos en número suficiente, se celebrará la junta. Dada lectura de la proposición del deudor, hablarán dos acreedores en contra y dos en pro; si hubiese alguno pedido la palabra en este sentido, el Juez, cuando estime el punto suficientemente discutido, declarará cerrado el debate: podrá entonces el deudor modificar su proposición, y modifíquela ó no se pondrá á votación nominal, formando acuerdo el voto de la mayoría.

Para que haya mayoría se necesita que se reunan dos terceras partes de votos de los acreedores que tomen parte en la votación, y que los créditos de los que concurran con sus votos á formar mayoria importen cuando menos las tres quintas partes del total pasivo del deudor. De todo se levantará la oportuna acta con las protestas hechas en el acto.

Si el acuerdo fuere favorable á la espera, podrán los acreedores que hayan votado en contra y protestado, ó que no hubiesen concurrido, impugnarlo si existiese alguna de las causas siguientes: defecto en las formas empleadas para la convocatoria, celebración y deliberación de la junta, falta de personalidad ó de representación en alguno de los que con su voto hubiesen concurrido á formar mayoría, inteligencia fraudulenta entre el deudor y uno ó más acreedores para votar á favor de la espera, exageración fraudulenta de créditos para procurar mayoría de cantidad.

Firme el acuerdo de la junta será obligatorio para todos los acreedores, excepto los privilegiados que no hubiesen concurrido ni votado, los que residan en Ultramar ó en el extranjero. Si no se lograse reunir la junta ó fuere desechada la espera, podrán los acreedores usar de su derecho como lo crean conveniente.

Compañías.—Están sometidas á los mismos preceptos. El acuerdo de la suspensión de pagos deberá tomarse en junta general, convocada para ello *precisamente* dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes á la reclamación de una obligación vencida y que no se haya satisfecho. La junta genaral se reunirá en los plazos más breves que consientan los estatutos.

Compañías y empresas de ferrocarriles y demás obras de servicio público.—Las compañías y empresas de ferrocarriles y demás obras de servicio público general, provincial ó municipal no están sometidas á la ley de 10 de junio de 1897.

Por ninguna acción judicial ni administrativa podrá interrumpirse el servicio de explotación de los ferrocarriles ni de ninguna otra obra pública; por esta causa no podrán ser declaradas en quiebra á instancia de sus acreedores sin que previamente se las haya declarado en suspensión de pagos.

Si estas compañías se hallaren en la imposibilidad de saldar sus obligaciones, podrán presentarse en estado de suspensión de pagos al Juez de primera instancia, acompañando á su solicitud el balance de su activo y el de su pasivo, clasificando á los acreedores en tres grupos: 1.º, créditos de trabajo personal y procedentes de expropiaciones, obras y material; 2.º, obligaciones hipotecarías, divididas en tantas secciones cuantas sean las emisiones; se computan las obligaciones por el tipo de emisión, y sus cupones y amortización por su valor total; 3.º, todos los demás créditos, cualquiera que sea su naturaleza. Si no presentare este balance la compañía, el Juez mandará que lo forme en término de quince días, pasados los cuales sin presentarlo se hará de oficio y en igual térmiuo á costa de la compañía.

El Juez decretará la suspensión y mandará anunciar la solicitud en los periódicos de Madrid, Sevilla, Barcelona, París, Londres y Bruselas, convocando á los acreedores para que en el término de tres meses acudan á adherirse á la proposición de convenio que se insertará en el anuncio. Desde que se declare la suspensión de pagos deberán las compañías consignar en la Caja de Depósitos ó en los Bancos autorizados al efecto los sobrantes después de cubiertos los gastos de administración, explotación y construcción, y quedarán además obligadas á presentar al Juez, en el término de cuatro meses, una proposición de convenio para el pago de los acreedores, previamente aprobada en junta ordinaria ó extraordinaria por los accionistas.

Quedará aprobado el convenio si se adhiriesen los acreedores que representen tres quintas partes de cada uno de los grupos antes mencionados. Si no concurriese número bastante volverá á convocarse con iguales formalidades nueva junta, y en ella quedará aprobado si lo aceptasen los acreedores que representen los dos quintos del total de cada uno de los dos primeros grupos.

Aprobado el convenio sin oposición ó desestimada ésta, será obligatorio para la compañía y para todos sus acreedores.

Quiebras.

La quiebra es el estado judicialmente declarado del comerciante que sobresee en el pago corriente de sus obligaciones.

Declaración.—La declaración del estado de quiebra la hace el Juez del domicilio del deudor, á instancia de éste mismo ó de sus acreedores cuando proceda.

El comerciante que no tenga bienes suficientes para cubrir sus obligaciones deberá presentarse en quiebra en las setenta y dos horas siguientes á la reclamación de una obligación que no haya po-

dido satisfacer. De no hacerlo será considerado quebrado culpable. En la exposición que presente designará su habitación, todos sus almacenes, escritorio y otro cualquiera establecimiento de su comercio; la acompañará de un balance general de sus negocios y de una Memoria que exprese las causas directas é inmediatas de la quiebra. Sin estos requisitos no se le dará curso. El Juez declarará el estado de quiebra dictando el correspondiente auto, en el que con la cualidad de por ahora fijará la época á que deben retrotraerse los efectos de la quiebra por el día en que resultase haber cesado en el pago.

Podrá solicitar la declaración de quiebra cualquier acreedor que haya obtenido embargo contra el comerciante y no haya podido llevarse á efecto por no encontrar bienes libres bastantes para el pago, y el que justifique su título y que el comerciante ha sobreseído de una manera general en el pago corriente de sus obligaciones, ó que se ha fugado ú ocultado, dejando cerrados sus almacenes ó escritorios. Declarada la quiebra á instancia de los acreedores podrá oponerse el comerciante á su declaración, y si lograse su revocación podrá pedir indemnización de daños y perjuicios á los que lo hubieren promovido si hubieren procedido con dolo, falsedad ó injusticia manifiesta.

Quebrado.—Declarada la quiebra, los bienes todos del quebrado pasan al dominio de los acreedores; en el mismo auto en que se declare ordenará el Juez su arresto, en su casa si diere fianza de cárcel segura y en su defecto acordará el arresto en la cárcel, y de todas suertes la ocupación de todos sus libros, papeles y documentos de giro y la detención de la correspondencia. Podrá inscribirse en el Registro de la propiedad la declaración de la quiebra.

El quebrado está inhabilitado para la administración de sus bienes y de cualesquiera otros que administre; todos sus actos de dominio y administración posteriores son nulos, y el Juez anunciará la quiebra, previniendo que no se hagan pagos al quebrado, so pena de reputar cómplices á los que los hagan; para ser tutor, protutor ó vocal del Consejo de familia; para ser elector ni elegible para cargos públicos.

Estas interdicciones durarán mientras no haya sido rehabilitado. Los quebrados fraudulentos no podrán ser rehabilitados; los demás si después de calificada la quiebra, cuando ante el Juez que haya conocido de la quiebra justifiquen, con intervención del Comisario, haber cumplido el convenio celebrado con sus acreedores ó haber satisfecho todas sus obligaciones.

El quebrado puede serlo por insolvencia fortuita, culpable ó fraudulenta. Es fortuita la del comerciante á quien sobrevinieren infortunios que deban estimarse casuales en el orden regular y prudente de una buena administración mercantil.

Es culpable el que se hallare en alguno de los casos siguientes: si hubiere hecho gastos domésticos y personales excesivos; sufrido pérdidas cuantiosas en el juego; tenido pérdidas en apuestas imprudentes ó en compras y ventas hechas con objeto de dilatar la quiebra; vendido con pérdida ó por menos precio en los seis meses anteriores efectos que estuviese debiendo; si constase que en el período transcurrido desde el último inventario hasta la declaración de la quiebra hubo tiempo en que debía por obligaciones directas doble cantidad del haber líquido que resultaba en el inventario; también la de los que no hubiesen llevado en forma sus libros; no presentádose en quiebra á tiempo, ó no comparecido en el juicio personalmente cuando deban.

Es fraudulenta la de aquel en quien concurra alguna de las circunstancias siguientes: alzarse con todo ó parte de los bienes; suponer créditos, deudas ó gastos; no llevar libros; no resultar de su contabilidad la salida de su activo; ocultar bienes en el balance; consumir fondos ajenos; simular enajenaciones; poner bienes á nombre de tercera persona; percibir y aplicar á usos propios bienes ó créditos de la masa.

Responsabilidad criminal.—Si se hubiese alzado con los bienes tiene presidio mayor (de seis á doce años); el fraudulento, de presidio correccional (seis meses á seis años) en su grado máximo á presidio mayor en su grado medio; el culpable, prisión correccional (seis meses á seis años) en sus grados mínimo y medio.

Alimentos.—El quebrado que oportuna y legalmente se presentó en quiebra puede pedir asignación alimenticia para sí y su familia al Juez, quien la decretará fijando la cantidad, con cargo á la masa, si no se tratare de un alzado ó de un quebrado declarado fraudulento. La Junta de acreedores ha de resolver definitivamente sobre esto, pero sólo podrá negarlos cuando claramente aparezca que los bienes no bastan á satisfacer las deudas.

Masa de la quiebra.—Se compone de todos los bienes de propiedad del quebrado. No son propiedad de éste y quedan por tanto excluídos de la masa: 1.º, los bienes dotales inestimados y los estimados que estén en su poder; 2.º, los mismos bienes parafernales ó los que los hayan sustituído, si la inversión ó subrogación se han hecho constar en el Registro mercantil; 3.º, los bienes y efectos que el quebrado tuviere en depósito, administración, arrendamiento, alquiler ó usufructo; 4.º, los que tuviere en comisión; 5.º, las letras de cambio ó pagarés ajenos que tuviere para su cobro y no endosados; 6.º, los caudales no remitidos en cuenta corriente para que haga pagos en nombre del remitente; 7.º, las cantidades que le debieren por ventas hechas de cuenta ajena y letras y pagarés de igual procedencia; 8.º, los géneros vendidos al contado y no pagados mientras subsistan embalados y en situación de ser distinguidos de otros; 9.º, los comprados al fiado mientras no le hayan sido entregados.

Hechas estas deducciones en el caudal que estuviere en poder del quebrado, podrá también ser aumentado. Han de agregarse á la masa: las cantidades que hubiere satisfecho en los quince días precedentes á la quiebra en dinero, efectos ó valores, en pago ó á cuenta de deudas que vencieren con posterioridad á la declaración.

También los bienes que hayan sido objeto durante el mes precedente á la quiebra de alguna de las operaciones siguientes: 1.ª, transmisiones gratuitas de inmuebles; 2.ª, dotes á sus hijas hechas con bienes del quebrado; 3.ª, cesiones de inmuebles en pago de deudas no vencidas; 4.ª, hipotecas por obligaciones de fecha anterior contraídas sin esta garantía; 5.ª, donaciones entre vivos que no tengan conocidamente el carácter de remuneratorias, hechas después del balance anterior á la quiebra, si de él resultare un pasivo superior al activo.

Y podrán anularse si lo pidieren los acreedo-

res y probaren que el quebrado procedió con ánimo de defraudarles los contratos ó actos siguientes: 1.º, enajenaciones de inmuebles en los treinta días anteriores; 2.º, transmisiones gratuitas en el mismo plazo de bienes de la sociedad conyugal; 3.º, constitución ó reconocimiento de dote ó capital á favor de su mujer; 4.º, confesiones de recibo de dinero ó efectos en préstamo, hechas seis meses antes si no se acredita la entrega ante notario; 5.º, todos los contratos, obligaciones y operaciones mercantiles del quebrado que no sean anteriores en diez días á lo menos á la declaración de quiebra.

También podrá revocarse toda donación ó contrato celebrado en los dos años anteriores, si se llegare á probar cualquiera especie de suposición ó simulación cometida en fraude de los acreedores.

Juicio de quiebra.—En el mismo auto en que el Juez declare la quiebra nombrará un Comisario de la quiebra, acordará el arresto del quebrado, nombrará un depositario de los bienes y papeles, mandará publicar por edictos la declaración y convocará á los acreedores á la primera junta general.

El nombramiento de Comisario deberá recaer en comerciante matriculado, y si no lo hubiere en el lugar ejercerá el Juez las funciones propias de éste, que son: autorizar todos los actos de ocupación de los bienes y papeles relativos al tráfico, proveer con urgencia á la seguridad y conservación de los bienes de la masa, presidir las juntas de acreedores, inspeccionar todas las operaciones del depositario ó de los síndicos y vigilar el curso y las operaciones todas del juicio.

El depositario puede ser dispensado de prestar fianza por el Juez y bajo su responsabilidad; deberá jurar el cargo, y tiene la administración y representación de la masa hasta que se haga el nombramiento de síndicos.

Síndicos.—Son los encargados de la administración de la quiebra y de proponer á las juntas de acreedores la graduación y pago de los acreedores, así como de la venta de los bienes para hacer el pago y la representación en juicio y fuera de él de la masa.

Su nombramiento se hace en la primera junta, convocada al declararse la quiebra y presidida por el Comisario. A esta junta podrán concurrir todos los acreedores que figuren en el balance del quebrado, y los que no estándolo justifiquen con los correspondientes títulos sus créditos líquidos.

Han de ser tres elegidos en votación nominal. Quedarán elegidos los dos que hayan obtenido votos que representen la mayor suma del capital; el tercero será nombrado por los que no hayan votado por los dos primeros.

Puede ser síndico cualquiera de los acreedores ó de sus apoderados, siendo preferidos los primeros y los que sean ó hayan sido comerciantes; deberán ser mayores de veinticinco años y residentes en el lugar del juicio. Su nombramiento puede ser impugnado por causas especificadas.

Aceptados por ellos el cargo, antes de entrar en ejercicio jurarán desempeñarlo bien y fielmente con arreglo á las leyes. Se formará inventario general de todas las pertenencias, libros y documentos del quebrado, y por él ante el Comisario hará entrega de todos el depositario á los síndicos, debiendo aquél en los tres días siguientes rendir cuenta justificada de su gestión.

Deben promover, con intervención del Comisario, la venta de todos los bienes del quebrado con diferentes formalidades, según su clase, en la época más conveniente, constituyendo con los productos un fondo que debe emplearse en el pago de los acreedores por el orden que se determine en la graduación. Entregado su importe, rendirán cuentas, que deberán examinarse en junta de los acreedores que no hayan cobrado por completo y el quebrado.

Acreedores.—Declarada la quiebra, se tendrán por vencidas todas las deudas pendientes del quebrado; pero si llegaren á pagarse antes del tiempo prefijado en la obligación, se hará con el descuento correspondiente.

Desde la misma fecha dejarán de devengar interés todas las deudas, salvo los créditos hipotecarios y pignoraticios hasta donde alcance la respectiva garantía.

En las juntas, á que podrán asistir por representación, resuelven sobre el nombramiento de síndicos y reconocimiento y graduación de los créditos, y tienen derecho á fiscalizar todas las operaciones del juicio.

El Juez determinará la fecha de la junta y fijará un plazo para que los acreedores presenten los títulos de sus créditos á los síndicos; acompañarán copia simple de los mismos, la cual devolverán éstos á los interesados con nota firmada de quedar los originales en su poder.

Formarán estados de los diversos créditos los síndicos, y con su informe someterán á la junta la admisión de los mismos. La junta, después de oir á los síndicos y á los acreedores interesados, resolverá sobre la admisión por mayoría de la mitad más uno de los votantes, siempre que los que formen la mayoría representen las tres quintas partes del total del crédito que compongan entre todos. Los acreedores cuyos créditos no hubiesen sido reconocidos quedarán excluídos de todas las juntas y operaciones, pero podrán litigar en el juicio que corresponda ante el Juez de la quiebra con los síndicos sobre la validez de su crédito. Del mismo derecho podrá usar cualquiera, incluso el quebrado, que se crea agraviado por el reconocimiento de un crédito.

Graduación de los créditos.—Se harán también en junta, que debe celebrarse dentro de los quince días siguientes á la de reconocimiento. En ella deben los síndicos presentar estados de los créditos, clasificados en dos secciones. La sección primera se compone de los créditos que hayan de ser satisfechos con el producto de los bienes muebles, y comprende tres estados: 1.º, acreedores privilegiados é hipotecarios, que deben ser satisfechos los primeros y por este orden: *a*) acreedores por gasto de entierro, funeral y testamentaría; *b*) por alimentos; *c*) por trabajo personal, comprendiendo á los dependientes, por los seis meses anteriores á la quiebra; *d*) privilegiados por derecho común y los hipotecarios legales, en los casos en que con arreglo al mismo derecho tuvieren preferencia sobre los muebles; el 2.º comprende los acreedores escriturarios juntamente con los que lo fueren por títulos ó contratos mercantiles en que hubiese intervenido agente ó corredor; el 3.º los acreedores comunes por operaciones mercantiles y los por derecho civil, con preferencia los primeros sobre los segundos.

La sección segunda comprende los créditos que hayan de pagarse con el producto de los inmuebles. Consta de tres estados: 1.º, acreedores con

derecho real en los términos y por el orden establecido en la ley *hipotecaria*; 2.º, acreedores escriturarios; 3.º, acreedores comunes. Deben ser satisfechos por este orden.

Discutidos en la junta, conforme á lo dicho para la de reconocimiento, los acuerdos de ésta surten todos sus efectos, si los interesados no promueven juicio sobre la graduación ante el Juez de la quiebra en el término improrrogable de treinta días.

Terminada la graduación, se hace pago á los acreedores. El que no haya cobrado por completo conserva su acción contra el quebrado sobre los bienes que ulteriormente pueda éste adquirir.

Calificación de la quiebra.—Se hace en un juicio llamado incidente de calificación, en el que informa al Juez el Comisario, y son partes los síndicos, el fiscal municipal y el quebrado. El Juez dicta sentencia, calificándola de fortuita, culpable ó fraudulenta. En este último caso mandará proceder criminalmente contra el quebrado.

Convenio de acreedores y quebrado.—En cualquier estado del juicio, después de calificada la quiebra y reconocidos los créditos, podrá el *quebrado no fraudulento hacer convenio* con los acreedores. El convenio deberá celebrarse en junta de acreedores debidamente constituídos; los pactos particulares entre el quebrado y cualquiera de sus acreedores serán nulos; el acreedor perderá sus derechos, y el quebrado, por éste solo hecho, será considerado fraudulento.

Discutida en la junta la proposición de convenio se pondrá á votación, formando resolución el voto de un número de acreedores que compongan la mitad más uno de los concurrentes, siempre que su interés en la quiebra cubra las tres quintas partes del total pasivo.

El acuerdo podrá ser impugnado dentro de los ocho días siguientes por alguna de estas causas, y por los que hubiesen votado en contra: defectos en la celebración de la junta; falta de personalidad ó representación en alguno de los que hayan *formado mayoría*; exageración fraudulenta de créditos para preparar mayoría de cantidad; inexactitud en el balance del quebrado ó en los informes de los síndicos para preparar la admisión de las proposiciones del deudor.

Firme el acuerdo será obligatorio para todos, salvo para los acreedores privilegiados é hipotecarios que hubieren hecho uso del derecho que tienen de abstenerse de tomar parte en la junta.

Si el deudor convenido faltase al convenio, cualquiera de los acreedores podrá pedir su rescisión y la continuación de la quiebra.

Compañías ó empresas de ferrocarriles y demás obras públicas.—Procederá la declaración de quiebra cuando ellas lo solicitaren, ó cuando lo pida acreedor legítimo que justifique alguna de estas condiciones: 1.ª, haber transcurrido cuatro meses desde la suspensión de pagos sin presentar proposición de convenio; 2.ª, que el convenio fuese desaprobado ó no pudiese celebrarse junta para su examen; 3.ª, que la Compañía no cumpla el convenio, pero en este caso deberán solicitarlo acreedores que representen al *menos la vigésima parte del pasivo.*

Declarada la quiebra, si subsistiese la concesión se pondrá en conocimiento del Gobierno ó corporación que la hubiese otorgado, y se constituirá un Consejo de incautación compuesto de un presidente, nombrado por el Gobierno ó corporación concesionaria, dos vocales designados por la Compañía ó empresa, uno por cada grupo ó sección de acreedores y tres á pluralidad de todos estos.

El Consejo de incautación organiza provisionalmente el servicio de explotación, ingresando en la Caja de Depósitos todos los productos después de cubiertos los gastos de administración y todo el caudal de la empresa.

Sigue después la quiebra por trámites análogos á los anteriormente expuestos.

Apremio en negocios de comercio.

Procede contra los deudores siguientes:

Consignatarios á quienes sean entregadas las mercaderías ó cualquiera otra persona que las *hubiere recibido con título legítimo, por los fletes* en los portes marítimos y portes de las conducciones terrestres, siempre que no haya transcurrido un mes desde la entrega.

Aseguradores en los seguros marítimos, por el importe de los daños ó pérdidas sobrevenidos á los efectos asegurados en los riesgos que corriesen á su cargo.

Asegurados, por los premios de los seguros marítimos.

Cargadores de naves y capitanes por las vituallas suministradas para el aprovisionamiento, y los consignatarios cuando se haya hecho el suministro por su orden.

Cargadores por el pago de los salarios vencidos de la tripulación de la nave, y los capitanes cuando aquellos no se hallasen en el lugar en que deba hacerse el pago.

Los que hayan contratado con intervención de corredor, por los corretajes devengados en la negociación.

Debe justificarse el crédito en los documentos correspondientes, que no siendo escritura pública ó póliza intervenida por corredor deberá preceder el reconocimiento judicial de la firma: el crédito debe ser de cantidad líquida, no siéndolo *deberá hacerse antes la liquidación.*

El apremio debe pedirse por demanda, con procurador y firma de letrado. Efectuado el embargo, se citará al deudor para la venta de los bienes embargados, si dentro de tercero día no opusiese alguna de estas excepciones: falsedad de título, falta de personalidad en el portador, pago, transacción ó compromiso. Deberá probar el deudor estos extremos en los tres días prefijados en la citación, y sólo se le admitirán como prueba documentos y la confesión judicial del acreedor.

No habiendo oposición, dentro de tercero día dictará el Juez sentencia, mandando proceder á la venta de los bienes ó revocando el embargo si hubiese habido oposición y probado su excepción el deudor.

Ordenada la venta se verificará ésta por los trámites ordinarios del procedimiento de apremio. El deudor podrá entablar juicio ordinario sobre si procede el pago ó la validez del título, y podrá exigir al acreedor que afiance la devolución de lo que percibiese por las resultas de la subasta.

La patata: Su cultivo, su producto y utilidad.—En el abono está la riqueza.—El cerdo: Sus diversas razas.—El modo de aumentar su producción.—Perros útiles para campo: Sus diversas razas.

LA PATATA

¿De qué otro fruto producido por la tierra puede decirse que ha vencido al hambre?

El útil tubérculo que puede prepararse de cien modos distintos, que es indispensable en la mesa del poderoso y constituye el principal alimento del pobre, ha sido importado recientemente á España.

En 1586, un compañero de Walter Raleigh trajo al antiguo continente algunas especies que recogió en las vertientes abruptas de las cordilleras. Por mucho tiempo los campesinos no encontraron en esta legumbre, de la cual los grandes señores ignoraban hasta su existencia, y que debía más tarde evitar á pueblos enteros los horrores del hambre, más que un alimento conveniente sólo para los cerdos. Apreciado ya entre las clases pobres de Alemania, empezó desde mediados del siglo XVII á constituir la principal alimentación en ciertos puntos de la Lorena y del Delfinado.

Pero para vencer definitivamente la prevención fué preciso que la impusiese la moda: diariamente la patata se servía en la mesa de los ricos, mientras que los pétalos morados de sus flores adornaban el ojal de los elegantes y el pecho de las señoras; y para obtener tal resultado se necesitó nada menos que el ejemplo del rey Luis XVI.

A Parmentier, farmacéutico militar que había estado alimentándose de patatas durante su prisión en Hannover, le corresponde el honor de haber llamado la atención del rey y de los principales personajes sobre esta buena y preciosa legumbre.

La patata y la salud.

Por más que hoy día se haya aceptado universalmente la patata, y se la llame el «pan del pobre», existen todavía algunas preocupaciones ó leyendas que la atribuyen un principio venenoso, apoyándose en que pertenece, como la belladona, la dulcamara, la datura, el tabaco y el beleño, á la terrible familia de las Solanáceas. Tranquilícense los espíritus pusilánimes: á pesar de estos parentescos comprometedores, la patata es una legumbre completamente sana, rica en almidón ó fécula, y constituye un alimento de primer orden que nunca se recomendaría demasiado, excepción hecha de los diabéticos y de aquellos á quienes amenaza la obesidad.

Sin embargo, la patata no constituye por sí sola el suficiente alimento del hombre. El ejemplo de la raza irlandesa, que se alimenta de ella casi exclusivamente desde hace muchos años, y sufre de debilidad fisiológica, nos demuestra que no constituye un alimento completo. Hay que añadirle, como hacen los montañeses de la Suiza y el Tirol, la leche, la manteca y el queso.

Su cultivo.

La patata figura hoy en tercer lugar después de la vid y el trigo en los grandes cultivos, ocupando la vigésima parte de las tierras de labor.

Es muy difícil apreciar la cantidad que se consume anualmente, pero puede calcularse de 100 á 120 kilos por persona al año en las casas de labor, donde el labrador casi no conoce más que la patata en la sopa, bien cocida ó asada; pero la buena cocinera varía hasta lo infinito las diversas maneras de prepararlas para dar gusto á la familia. Además de la patata *frita* y muy dorada, patata *en camisa* ó preparada en *tortilla*, á la *maître d'hôtel* ó *salteada*, en que el tubérculo empapa su pasta acuosa en el jugo de la manteca fresca; á la *provenzal* ó á la *lionesa*, cocida en el caldo ó envuelta en harina, y servida caliente después de haberla frito ligeramente en aceite; la patata á la *antigua moda*, á la *crema*, cocida antes en agua y servida con una salsa sabrosa, en que la harina, la manteca y la leche reunen sus cualidades respectivas; la patata con *tocino*, la misma en *puré* simple ó preparada á la *hamburguesa*, á la *inglesa*, uniendo su suavidad á la frescura de las espinacas y de la leche.

También se prepara de otras diez maneras: *rellena*, en *buñuelos*, en *croquetas*, etc., inspirándose en los recursos y necesidades, é ingeniándose continuamente en presentarlas bajo distintas formas para dar gusto á todos y no cansar el apetito.

Finalmente, se fabrica excelente pan de patatas mezclando una tercera parte de harina de centeno, otra tercera de fécula y otra de ralladuras de patatas.

La patata como alimentación para el ganado.

Añadiremos que los trabajos de Mr. Aimé Girard demuestran que la patata se empleaba ya hacía mucho tiempo por los campesinos para dar de comer al ganado, y constituía, no sólo un alimento suficiente para los animales, sino también un forraje de primer orden, pues 100 kilos de patatas equivalían sin desventaja á 50 kilos de heno, 35 de avena y 150 de paja. A las vacas se les dan crudas, mezcladas con paja ó heno; á los caballos, carneros y cerdos, cocidas; á los demás ganados, fermentadas. Por cada 100 kilos de peso, se dará diariamente por cabeza: 2 ó 3 kilos al ganado pequeño, 4 ó 5 á los carneros, 7 ú 8 á los cerdos y 10 á los caballos.

Planta muchas veces traspuesta ni crece ni medra.

Del terreno y su preparación.

A pesar del interés directo y personal que tiene el cultivador de la patata, su cultivo ha estado poco cuidado hasta hace pocos años. Gracias á los trabajos de los Sres. Vilmorin y Genay, y sobre todo del Sr. Aimé Girard, y á los progresos de la química agrícola y sus aplicaciones, el cultivo de las patatas ha dado el resultado apetecido.

Según el vulgo, este tubérculo podría desarrollarse en cualquier terreno, sin preparación ni gasto y casi sin abono; de este modo eran pocos los productos, y apenas si se conseguía en buenos años 7.500 kilos por hectárea, cuando hoy, en cosechas regulares, se pueden recolectar hasta 15.000. Este producto varía indudablemente según la clase de terreno y el mayor ó menor cuidado de cultivarlo; no es raro que en las grandes explotaciones industriales algunas cosechas se eleven á 400. 500 y aun 600 hectolitros, es decir, de 30 á 40.000 kilos, y algunas veces más, por hectárea, y por término medio, las cosechas industriales llegan de 20 ó 25.000 kilos.

Según la opinión del Sr. Genay, «las tierras que convienen á la patata han de ser secas, ligeras, poco consistentes, silíceas ó calizas». La elección del terreno será según la especie que se haya de sembrar y la clase de cosecha que se desee realizar; pero sea cualquiera la naturaleza de las tierras, deben ser preparadas y labradas cuidadosamente.

En el *cultivo trienal* puede sembrarse después de dos cosechas de cereales; pero como éstos atraen sobre el terreno donde se siembran yerbas perjudiciales, se preferirá el *cultivo alternado* al trienal; no se debe sembrar dos veces seguidas la planta en el mismo terreno, porque esto produciría una degeneración de la especie.

De todos modos, las tierras se deben limpiar con anticipación, *desgramándolas* y *labrándolas* antes del invierno, pues estas labores destruyen los parásitos, y en la primavera, antes de sembrar, se darán una ó dos cavas.

El labrador tendrá cuidado principalmente de la invasión de la grama, y la destruirá con el rastrillo después de escardar bien y de labores alternativas; cuando se trata de combatir á un enemigo como la grama, el escardillo es insuficiente.

Los abonos.—El labrador debe inspirarse en el principio de Deherain, aplicable á todos los cultivos: *El abono es la materia que falta á la tierra para la planta que se ha de cultivar.* El abono se varía según la naturaleza del terreno, pues el estiércol solo es insuficiente.

El exceso de ázoe perjudica la fécula, y no se emplea sino con moderación, añadiéndole abonos fosfatados y potásicos.

Si no se trata de una producción demasiado extensa, son suficientes para su abono 15.000 kilos de estiércol por hectárea, unidos á 150 kilos de sulfato de potasa, 150 de nitrato de sosa y 200 de superfosfato.

En las tierras silíceas se reemplaza el superfosfato por 400 kilos de escorias.

Si se trata de un gran cultivo, se mezclan con la tierra, al cavarla, lo menos 30.000 kilos de estiércol por hectárea; puede llegarse hasta 40 ó 50.000, pero teniendo en cuenta que mientras más abono tenga la patata contendrá más fécula.

Del cultivo y sus resultados.

Preocupaciones análogas á la de aprovechar para la siembra de la patata las peores tierras ha hecho que se utilizasen los peores tubérculos para hacer aquélla. Este error deplorable y la mala calidad de los terrenos contribuyeron á dar por mucho tiempo un resultado bastante mediano en su cultivo desde el punto de vista del producto y la calidad.

La simiente se escogerá con cuidado, señalando sobre el terreno, antes de la recolección, las plantas más vigorosas.

El Sr. Aimé Girard ha demostrado que existía una estrecha relación entre la riqueza de vegetación de un ejemplar con su clase y su producto.

Por regla general, el mes de abril es el que debe escoger el labrador para hacer la siembra; si lo hiciera después, correría el peligro de ver marchitarse sus brotes ó tallos. La patata debe sembrarse entera y no dividida en pedazos, según la deplorable costumbre de ciertos puntos. Desde este momento y en los meses siguientes se preservará la planta de las heladas primaverales. La patata, en efecto, está mal aclimatada desde el punto de vista fisiológico, y una temperatura de 2 grados bajo cero basta para helar los primeros brotes de la planta; en cuanto al tubérculo, no resiste temperaturas inferiores á 4 ó 5 grados bajo cero.

El mayor rendimiento se obtiene en las explotaciones en que el peso de la simiente oscila entre 1.400 y 1.600 kilos, y el número de cuadros (vulgo eras) entre 40 y 60.000 por hectárea. Las líneas (partidores) se trazarán á una distancia media de 60 centímetros unas de otras, y el tubérculo se ha de sembrar de 10 á 15 centímetros de profundidad, usando con preferencia el arado al rastrillo.

Próximamente tres semanas después debe darse la primera labor con el rastrillo, y luego otras dos más para destruir las plantas nocivas. Debe emplearse con preferencia el rastrillo Howard.

Después de rastrillado se pasará la *azada* entre las plantas ó líneas; otras dos labores más son suficientes.

Recolección.—No conviene empezarla hasta que las hojas y los tallos estén secos, lo que ocurra á fin de julio, aunque algunas veces se retrase bastante; los tubérculos recogidos antes de tiempo se conservan mal, perdiendo en peso y en fécula.

La recolección se hará con arado ó garfio, prefiriendo este último.

Un trabajador, provisto de un escardillo, puede recoger en diez horas de 15 á 20 sacos de 90 kilos. Pueden emplearse en la saca de una hectárea de veinte á veinticinco días, y el gasto es de 75 á 100 pesetas.

El precio de venta es de 3 á 5 pesetas los 100 kilos, resultando un producto de 750 á 900 pesetas por hectárea, del que deduciendo 600 á 700 pesetas por gastos de cultivo, queda un producto líquido de 150 á 200 pesetas.

Las principales especies.

El progreso de la ciencia ha creado nuevas industrias. La fabricación de fécula tiende á desarrollarse cada día más.

La **destilación** de la patata es una industria naciente, y sin embargo daría grandes resultados su explotación, puesto que 100 kilos de patatas ó 20 kilos de fécula producen de 9 á 10 litros de alcohol.

Sus **variedades** son próximamente 300; se dividen en dos grandes grupos: 1.º, las patatas de *gran cultivo*, destinadas á la alimentación del ganado y á la industria; 2.º, las de *huerta*, cuyo número es ilimitado y se multiplica cada vez más por la diversidad de gustos, sirviendo para la alimentación del hombre. Para el primer grupo se escogen con preferencia las especies de más producto y que presenten más resistencia á las enfermedades; para el segundo las especies de fácil conservación, de producción media y gusto delicado.

LAS ESPECIES MÁS ESTIMADAS

Patata de gran cultivo.

1. CHAVE.— Amarilla, redonda, gruesa; temprana, productiva.
2. HARINOSA ROJA.—Roja, redonda; tardía, productiva y buena para conservar.
3. ROSA TEMPRANA.—Rosa, oblonga y harinosa; temprana y muy productiva.
4. MAGNUM BONUM.—Grande, larga; algo tardía, de excelente conservación y muy productiva.
5. LA GIGANTE SIN IGUAL.—Redonda, grande, aplanada, amarilla; de gran producción y muy rica en fécula.
6. *LA BRETONA.—Blanca, rosada, oblonga, harinosa; muy buena, temprana y de gran producción.*
7. LA DEL INSTITUTO DE BEAUVAIS.—Tubérculo grueso, amarillo, aplanado, blanco por dentro y muy productivo.
8. EL EMPERADOR. — Amarilla pálida, entrelarga, muy harinosa; de gran utilidad como productiva, pero algo tardía.

Patata de cultivo de huerta.

9. LA PATATA LIGERA.—Roja, larga; tardía y productiva.
10. SALCHICHA ROJA.—Rojo ó encarnado vivo, grande, larga y aplastada; muy harinosa, tardía y de buena conservación.
11. HERMOSA DE FONTENAY.—Amarilla, lisa, oblonga; tardía y de buena conservación.
12. PIEDRA BLANCA.—Amarillo claro, aplastada, muy bien hecha; temprana, productiva y de buena calidad.
13. MARJOLIN.—Una de las más tempranas; amarilla, entrelarga, excelente para platos delicados.
14. MARJOLIN PEQUEÑA.—Amarilla, más grande que la anterior, no tan temprana y excelente.
15. PIE DERECHO. — Roja, entrelarga, tardía y muy productiva.
16. CUARENTONA DEL MERCADO.— Entrelarga, temprana, amarilla por dentro, dura y una de las mejores para cocina.
17. CUARENTONA VIOLETA.—Redonda, aplastada, temprana y muy productiva.
18. REINA DE LOS POLDERS.—Pastosa, harinosa, temprana y de gran producto.
19. PRÍNCIPE DE GALES.—Amarilla exterior é interiormente, oval, productiva y de muy buena calidad.
20. REAL. — Amarilla, entrelarga, temprana, muy buena y más productiva que la denominada Marjolin.
21. VICTOR.—Esta es la más temprana de todas las especies conocidas; es oblonga, muy productiva y de excelente calidad.
22. COPO DE NIEVE.—Blanca, oblonga, temprana y productiva.

Sus enfermedades.

La menos grave que ataca á la patata es caracterizada por la detención en el desarrollo de los tallos, pero no es contagiosa y disminuye el producto en poca proporción.

Existe también la *Botrysis peronospora* y la *Phytophtora infecciosa*, conocida desde 1845, que es un hongo que destruye en pocos días todo ó parte de un sembrado.

En nuestros climas se presenta la enfermedad en junio, apareciendo sobre las hojas manchas amarillas que poco á poco se van extendiendo y oscureciendo la planta, concluyendo por secarla; muchas veces los hongos pasan al tronco, y pueden llegar hasta el tubérculo, apareciendo bajo la forma de manchas oscuras que le penetran é invaden completamente. Esta enfermedad se desarrolla á una temperatura de 20 grados.

Para impedirla se emplea el *sulfatado* por medio de un *pulverizador* antes que florezca la planta; esta *solución* se compondrá de 95 por 100 de agua, 3 por 100 de sulfato de cobre y 2 por 100 de cal. Una segunda pulverización es conveniente en los años húmedos.

Por cada hectárea se necesita de 17 á 18 hectolitros de esta solución; el gasto, con su aplicación, no excede de 40 á 45 pesetas por hectárea. No indicamos más que por referencia la *Doryphora*, que es un coleóptero que vive en las hojas.

Su conservación.

Una vez hecha la recolección y libre de la enfermedad, se debe tratar de su conservación. Se emplean diversos sistemas para este objeto; según unos, se colocan los tubérculos en sitio fresco, separado de las paredes y dispuestos en montones sobre tablas ó paja, moviéndolos con frecuencia.

También se forman en el campo á una altura de 1,50 metro entre dos capas de paja, y la parte superior cubierta de tierra, que á su vez debe preservarse con una capa de paja; alrededor de los montones se abrirá una zanja para que corran las aguas.

Finalmente, se conservan también lavándolas cuidadosamente y secándolas después al horno ó estufa.

En resumen, diremos al labrador: «Procura relacionar la elección de la simiente con la clase de cultivo que quieras realizar, evitando emplear tubérculos de retoño; escoge una tierra suelta y seca, limpiándola y desembarazándola de todas sus impurezas hasta cierta profundidad; no dejes nada á la casualidad, no economices el estiércol ni los cultivos, y penétrate de que lejos de ser la patata una legumbre que no exige cuidados especiales, es de aquellas cuyo cultivo es más difícil y necesita más esmero».

Los placeres son por onzas y los males por arrobas.

GRAN CULTIVO

Los tamaños respectivos de las especies se determinan en el grabado.


Fig. 1.—Chave.


Fig. 2.—Harinosa roja.


Fig. 3.—Rosa temprana.


Fig. 4.—Magnum bonum.


Fig. 5.—Gigante sin igual.


Fig. 6.—La Bretona.


Fig. 7.—Instituto de Beauvais.


Fig. 8.—El Emperador.

CULTIVO DE HUERTA


Fig. 9.—Patata ligera.


Fig. 10.—Salchicha roja.


Fig. 11.—Hermosa de Fontenay.


Fig. 12.—Piedra blanca.


Fig. 13.—Marjolin.


Fig. 14.—Marjolin pequeña.


Fig. 15.—Pie derecho.


Fig. 16.—Cuarentona del mercado.

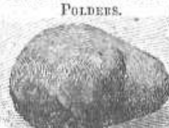

Fig. 17.—Cuarentona violeta.


Fig. 18.—Reina de los Polders.


Fig. 19.—Príncipe de Gales.


Fig. 20.—Real.


Fig. 21.—Víctor.


Fig. 22.—Copo de nieve.

Figs. 799 á 820.

EN EL ABONO CONSISTE LA RIQUEZA

El abono es el alimento de la tierra; sin él no hay terreno bueno; con abono no lo hay malo. (LIEBIG.)

Fíjate en el estercolero de un labrador y conocerás el grado de su inteligencia.

Así como el dinero es el alma de la guerra, el abono es el todo de la agricultura, la base de la fecundidad del terreno y también de la riqueza del cultivador, y puede decirse que produce la tierra según la cantidad y calidad del abono.

El abono artificial es el mejor.—Las materias fertilizantes producidas por la industria deben considerarse sólo como complemento del estiércol.

Por mucho tiempo se ha creído que era el único agente fertilizador de nuestras tierras. Olivier de Serres dice en su estilo poético: *El abono regocija, caldea, doma y suaviza la tierra.*

Esta necesita que se le devuelva anualmente lo que la sustraen las cosechas, y como el abono es la quinta esencia del suelo, es por consiguiente el mejor elemento que se le puede proporcionar.

Efectos del abono.—Este hace en la fertilización de las tierras un papel tan importante que creemos, á pesar de algunas opiniones contrarias, aunque muy autorizadas, que la tierra no puede producir más que cosechas muy medianas si no contiene, unidos á los elementos minerales, cantidad suficiente de tierra vegetal producida por el estiércol ó abono. Los trabajos recientes de Mr. Schlœsing afirman esta opinión.

En el ensayo hecho en Rothamstedt, Lawes y Gilbert compararon el producto medio durante veinte años de una tierra sin abono, esquilmada por las cosechas anteriores, y de otra abonada con estiércol; dió en el primer caso el trigo por término medio una cosecha de 13 hectolitros y en el segundo una de 92 hectolitros por hectárea.

La acción del abono es doble. Es mecánica, puesto que facilitando á la tierra el humus que es indispensable á su buen estado, así como al nacimiento de la planta, da consistencia á las tierras flojas y hace suaves á las fuertes; es también fertilizante, porque con el solo empleo de los abonos químicos los cultivadores que han suprimido el estiércol se han arrepentido.

La producción del estiércol.—Una estadística reciente evalúa la producción anual del estiércol en 90 millones de toneladas métricas; esta producción es insuficiente según indica Grandeau, y sería necesaria doble cantidad para que la fertilidad se pudiera conservar ó aumentar.

¡La estadística no indica que de esta cifra enorme en apariencia hay que restar varios millones de toneladas de estiércol mal elaborado! á cada momento tenemos la prueba evidente de esto. Recorremos cualquier pueblo y por todas partes, por las calles y callejuelas, vemos montones de estiércol que se secan en el verano y se pierden en el invierno; es imposible calcular su cantidad.

Es preferible ensayar la lucha contra la rutina, la negligencia y la incuria, enseñando al labrador en pequeño lo que es el estiércol, cuál es su importancia y el esmero con que debe cuidarlo. Así haremos una obra útil, enseñando al labrador á cuidar sus estercoleros; le enriquecemos al mismo tiempo que enriquecemos á nuestra nación.

Sustancias que componen el estiércol.

Estas sustancias varían según los datos proporcionados por Boussingault.

De caballo: agua, 67,8; materias orgánicas, 29,25; minerales, 3,35; ázoe, 0,67; ácido fosfórico, 0,23; potasa y sosa, 0,72.

De vaca ó buey: agua, 81,8; materias orgánicas, 16,40; minerales, 1,80; ázoe, 0,34; ácido fosfórico, 0,15; potasa y sosa, 0,35.

De carnero: agua, 61,6; materias orgánicas, 34,50; minerales, 3,90; ázoe, 0,82; ácido fosfórico, 0,21; potasa y sosa, 0,84.

De cerdo: agua, 72,8; materias orgánicas, 23,30; minerales, 3,90; ázoe, 0,78; ácido fosfórico, 0,20; potasa y sosa, 1,69.

Numerosos análisis, hechos en diversos puntos, demuestran claramente: 1.°, que la orina contiene una buena parte de ázoe y casi la totalidad de potasa; 2.°, que el resto del ázoe, la totalidad del ácido fosfórico y de la cal se concentra en las materias fecales; por eso hay necesidad de que el labrador no deje perder la parte líquida.

Está sujeta la composición del estiércol *á la naturaleza del terreno, de los alimentos, de la calidad de la paja y á los cuidados que se tengan para su preparación y conservación.*

Influencia del terreno.—La composición química de las plantas está íntimamente ligada á la composición del terreno, y por lo tanto el estiércol producido lo estará también, careciendo de los elementos que le faltan á este último. El estiércol puede ser rico ó pobre, según la región donde se produce; y como se encuentra privado de los agentes fertilizantes que faltan al terreno que debe abonar, hay necesidad de buscar en los productos químicos las sustancias que forman un abono completo (véase el *fosfatado de los abonos*).

Influencia de los alimentos.—La alimentación ejerce en la composición del estiércol una acción muy importante. Las leguminosas, como la alfalfa y el trébol, dan al estiércol más ázoe y ácido fosfórico que las gramíneas; las patatas, remolachas y chufas le proporcionan más potasa, y por último los granos son los que le dan mejor calidad.

Esta riqueza está supeditada á la parte que necesiten para el consumo de su organismo. Durante su crianza y desarrollo, el animal consume grandes cantidades de ázoe y ácido fosfórico; en la edad adulta no necesita casi nada, y se encuentran en sus deyecciones los elementos contenidos en los alimentos.

La producción de la leche y de la carne pueden proporcionar utilidades de cierta importancia;

estas clases de alimentación las ha clasificado Wolf del siguiente modo:

Estiércol de buey cebado: ázoe, 0,98; ácido fosfórico, 0,44; potasa, 0,65.

Vaca de leche y choto: ázoe, 0,41; ácido fosfórico, 0,13; potasa, 0,54.

Influencia de las camas del ganado. —Estas son tanto mejores cuanto más elevado es su poder de absorción; hay que clasificarlas *según sus cualidades*.

NATURALEZA	(1)	(2)	NATURALEZA	(1)	(2)
Turba. . . . 500 á	700	40	Helecho.	212	100
Aserrín de encina. . . . . 400 á	500	48	Tallos de chufas enteros.	210	105
Aserrín de álamo	435	50	Paja de colza. . .	200	110
Aserrín de pino. .	420	50	Hoja seca.	200	110
Paja de habas. . .	330	67	Hojas de pino. . .	175	125
Paja de cebada. .	285	77	Matojos.	145	150
Musgo y gramas. .	280	80	Retama.	111	200
Paja de guisantes.	280	80	Tierra vegetal. . .	50	440
Tallos de chufas. .	275	80	Marga.	40	550
Paja de avena. . .	228	96	Arena cuarzosa. .	25	880
Paja de trigo. . .	220	100			

(1) Litros de agua que absorbe en veinticuatro horas.
(2) Número de kilos que resulta de 100 de paja de trigo.

Resulta de este cuadro que la turba y el aserrín de *encina* y el de *otras clases son las mejores camas*; porque además de sus condiciones para absorber y retener los líquidos, conservan mejor el amoníaco y guardan el olor acre de las orinas.

Cantidad diaria que se empleará para las camas.—Esta guarda proporción con la cantidad de orina de los diferentes animales que ocupan el establo; la cifra aproximada por cabeza y año es la siguiente: caballo, 700 á 900 litros; vaca, de 2.800 á 3.200; carnero, de 1.000 á 1.200; cerdo, de 150 á 200.

Ordinariamente se echan cada veinticuatro horas, y por cabeza, de 4 á 5 kilos de paja ó la cantidad *correspondiente de otras especies* para las bestias mayores, 2 ó 3 kilos para el cerdo y 0,500 para el carnero. El líquido que escurre el estiércol es muy abundante en materias fertilizantes, y según la opinión de Wolff, cada litro contiene: agua, 982,0; ázoe, 1,5; ácido fosfórico, 0,1; ácido sulfúrico, 0,7; potasa, 4,9; cal, 0,3, y magnesia, 0,4; casi siempre se pierde este líquido, y sin embargo es oro para el agricultor.

Los labradores que lo dejan perder se asemejan á la cocinera que *hiciera el café*, y *arrojando* la primera infusión, lo hirviese de nuevo para servirlo á la mesa.

El labrador que deja perder el jugo del estiércol echa en su tierra un abono falto de sus principales propiedades, pareciéndose al café de la cocinera que le hizo perder sus mejores condiciones.

El agricultor que cuide de sus intereses debe *recoger el jugo, como líquido de mucho valor*, en fosas bien cubiertas, al abrigo del aire, á fin de evitar la evaporación de ázoe, que es su principio fertilizador.

Cómo se pierden las materias fertilizantes.

El establo.—Si el suelo no está apisonado, empedrado ó entarimado, ó en plano inclinado como en Suiza, se suple esto cubriéndolo con una capa de tierra suelta que absorba las deyecciones para utilizarlas después como abono.

Si el establo no tiene el declive suficiente para que las orinas se reunan en un punto que las conduzca al depósito del jugo, que estará cuidadosamente cubierto, las deyecciones líquidas, que son los más ricos elementos del estiércol, se perderán.

Para impedir la evaporación del amoníaco añádase al estiércol, en el establo mismo, turba, aserrín ó tierra.

En el estercolero.—Colocado al aire libre pierde una parte del ázoe, gas que compone las cuatro quintas partes del aire y hace crecer las plantas.

La experiencia demuestra claramente que es necesario preservar al estiércol de la acción de las lluvias, conviniendo reunirlo en un montón que ofrezca la menor superficie posible. Wœlcker ha hecho tres divisiones del estercolero: una al aire libre en montón; otra en montón también, pero cubierta, y otra extendida al aire libre. He aquí el resultado de sus experiencias. En el cuadro siguiente demuestra que son poco importantes las pérdidas de ázoe en los montones bien colocados al abrigo de las lluvias y del sol; siendo inútil utilizar los reactivos químicos, que son costosos y de poca eficacia. Lo que más conviene es cubrir el *montón de estiércol á medida que se va elevando* con una ligera capa de tierra, que absorberá el líquido.

El resultado de sus ensayos es el siguiente:

Experiencia de Mr. Wœlcker.

	En montones al aire.		En montones cubiertos de paja.		Extendido al aire libre.	
	Peso	Azoe	Peso	Azoe	Peso	Azoe
	Kil.	*Kil.*	*Kil.*	*Kil.*	*Kil.*	*Kil.*
Estiércol recientemente colocado. .	1 000	6,43	1.000	6,43	1.000	6,43
Después de 6 meses	714	6,39	495	5,91	865	4,66
A los 9 *meses*. . . .	703	4,19	398	5,02	612	2,47
A los 12 meses. . .	700	4,55	379	5,77	575	2,27

Según Mr. Deherain, las principales reglas que se han de seguir para evitar las pérdidas del amoníaco durante la elaboración del estiércol son las siguientes:

1.ª *Recoger diariamente la paja de las camas.* 2.ª No se deben dejar depositar las orinas en los canales de conducción, para lo cual es necesario dar á éstos la inclinación suficiente. 3.ª Regar con frecuencia el jugo del estiércol con objeto de activar la fermentación, pues el ácido carbónico impide la evaporación del ázoe.

Mr. Michel Perret ha propuesto también el empleo del sulfato de hierro en dosis pequeñas para evitar la fermentación del amoníaco.

Es conveniente que sean abundantes las camas, pues con la economía se pierden grandes cantidades de ázoe.

Quien todo lo quiere, todo lo pierde.

Producción anual y peso del estiércol.

Cantidad de estiércol que se produce.—Esta es por un año y por cabeza, según Robierre: caballo, 20.000 kilos; buey de trabajo, 9.400; buey cebado, 25.000; vacas de leche, 11.400; ganado lanar, 550, y cerdos, 1.100.

Peso del estiércol.—*Depende de la cama*, de su abundancia y del estado más ó menos avanzado de descomposición del líquido que contiene. El metro cúbico de estiércol fresco pesa 500 kilos y el mezclado 800.

Su extracción y colocación.

El estiércol debe recogerse todas las mañanas en las cuadras ó vaquerías de lujo, cada diez ó quince días en los demás establos y todos los meses en las cabrerizas. El estiércol se recogerá con unas angarillas en vez del garabato, como se hace generalmente poniéndolo en grandes trozos que se llevan al montón y se colocan irregularmente. Para que la masa sea homogénea se colocará por capas iguales prensándolas fuertemente y teniendo cuidado en su arreglo.



Fig. 1.—Instalación del estiércol en una plataforma con fosa.

Sitio para la colocación de los montones de estiércol.—La primera condición para hacer un buen estercolero es preservarlo de la lluvia, con objeto de que el líquido que arroje no se pierda. En muchas casas de campo se coloca el estiércol á la puerta de los establos, cerca de la pared, donde el sol lo seca y lo quema, recibiendo el agua de las canales ó bien en medio de los corrales, en lugares inclinados. Las aguas, de este modo, arrastran los principios líquidos, que son lo más útil y asimilable del abono. No le sería difícil al labrador en pequeño el preservar con pocos gastos el estiércol, y así conservaría sus condiciones fertilizadoras. Hay dos maneras tan económicas como prácticas de colocarlo.

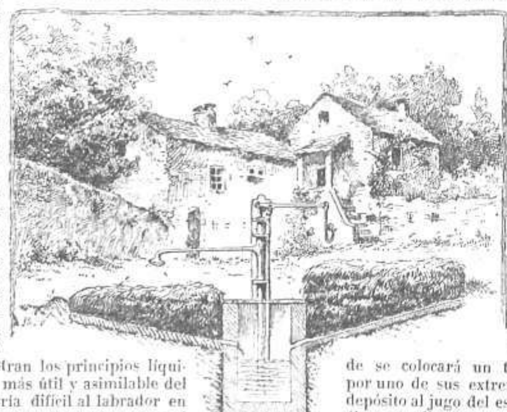


Fig. 2.—Depósito de estiércol con bomba de extracción.

Plataforma (fig. 1).—Esta instalación, que es la más económica, puede hacerse en todas las casas de campo por el mismo labrador de dos modos:

1.º Escoger un punto bajo techado ó debajo de un árbol; nivelarlo, dándole inclinación para que corra el jugo del estiércol hacia un punto dado; cavar el terreno á una profundidad de 15 á 20 centímetros, quitándole las piedras que contenga; se añade al volumen de tierra removida una tercera parte de cal hidráulica, de un espesor aproximado de 5 centímetros; así que se extienda la cal se mezclará con la tierra, apretándola para darle consistencia.

Para ver si el trabajo está bien hecho se introduce un palo en la tierra cuando está preparada, y si no penetra es que la operación está en condiciones. Terminada esta operación, se esparcirá sobre la superficie un poco de cal hidráulica, y se nivelará cuidadosamente aplanándola con la punta de una pala; se dejará secar y sentar el estiércol, y la humedad que produce, unida á la que sube de las capas inferiores, dará á la tierra y la cal una consistencia absolutamente compacta. Se completa la instalación construyendo en el centro ó en uno de los lados una pequeña fosa, donde se colocará un tonel desfondado por uno de sus extremos, y servirá de depósito al jugo del estiércol, que irá á él por medio de una zanja circular.

2.º Otro medio más fácil es establecer, según las explicaciones anteriores, una plataforma cuadrada, que se circunvalará con una zanja para contener el jugo del estiércol; todas las mañanas se recogerá el líquido y se volverá á echar sobre el montón.

Al sacar el estiércol de los establos se conducirá

Figs. 821 y 822.

á la plataforma, haciendo un montón de paredes verticales; una vez prensado no tardará mucho en soltar el jugo, que desciende por la masa y corre por la zanja hasta el depósito.

Después es preciso regar el estiércol con su mismo jugo, lo cual es fácil hacer con bombas de mano destinadas á ese objeto; las cuales toman el líquido del depósito y lo vierten en lo alto del *montón sobre las canales, que lo distribuyen en* el estiércol.

Depósito de estiércol (fig. 2).—El segundo medio es *indudablemente muy conveniente* para la buena fabricación de éste, pero es muy *costoso* y sólo es conveniente para los grandes cultivos. Se hace una excavación de 50 á 60 centímetros de profundidad (la superficie varía según la importancia de la finca). *Generalmente* se hacen de 6 metros cuadrados por 500 kilos de peso. Los costados y el fondo de este depósito se enlucirán con cal, y se dará la inclinación que permita al *jugo del estiércol correr* por uno de los costados para ir á parar á su depósito. Con este sistema, la colocación del estiércol es más difícil que en la forma anterior.

Cuidados que necesitan los estercoleros.

Para obtener buenos estercoleros y reducir lo más posible las pérdidas del ázoe hay que colocarlo en capas regulares bien apretadas para *impedir que penetre el aire*, el cual le perjudica. Hay que mantenerlo constantemente húmedo, y es tan perjudicial regarlo demasiado con su jugo como el regarlo poco.

Lo principal es que la fermentación se haga de una manera regular.

Siendo demasiado costoso el cubrir los estercoleros con tablas, puede emplearse para este objeto la paja de centeno con ramas de pino ó de otros árboles, y lo que es más sencillo, extender sobre *su superficie una capa de tierra ó de turba* de 10 á 15 centímetros de espesor; esta cubierta conserva la frescura y condensa los vapores amoniacales, que de otro modo se perderían.

Los estercoleros no han de tener gran superficie; en una finca mediana basta hacer montones de 1,50 á 2 metros.

Efecto del estiércol sobre la tierra.

El empleo del estiércol y sus efectos están sujetos á la clase de terreno.

1.º **Tierras sueltas.**—*Necesitan estiércol* con abundancia; se abonarán ligeramente, pero repetidas veces y poco antes de la época de las siembras, porque la nitrificación es muy rápida.

2.º **Tierras arcillosas.**—Estas, al *contrario* de las anteriores, deben abonarse con abundancia y con mucha anticipación, pues la nitrificación es muy lenta y *tienen que emplearse en ellas estiércoles* poco descompuestos para hacer el terreno más suelto y facilitar la introducción del aire, colocándolo á poca profundidad, para que el contacto del aire *facilite su descomposición*.

3.º **Tierras calizas.**—Se emplearán en ellas el estiércol lo mismo que en las ligeras, en *proporciones pequeñas y con frecuencia*. Se cubrirá inmediatamente el estiércol con la tierra, único modo de que conserve todas las materias fertilizantes.

Previamente se extenderá el estiércol con una horquilla por la superficie de la tierra.

Cantidad de estiércol que se ha de emplear.—*No se puede calcular* con exactitud; se calcula próximamente por hectárea: de estiércol muy fuerte, 60.000 kilogramos; fuerte, 50.000; bueno, 40.000; ordinario, 30.000, y débil, 20.000.

El fosfato del estiércol.

Según la opinión de los prácticos é inteligentes debe emplearse éste, más bien que para la conservación del ázoe é impedir la pérdida del amoníaco, con objeto de completar las propiedades del estiércol. En efecto, el fosfato produce en la masa *en fermentación un principio de preparación* que lo hace más rápidamente asimilable á los vegetales.

El fosfatado se hace de dos maneras: 1.º, extendiendo el fosfato diariamente sobre la cama del ganado; 2.º, mezclándolo al formar el estercolero.

En el primer caso se echa diariamente sobre la cama, cuando estén fuera los animales, en cantidad de 1 ó 2 kilos por cabeza de ganado mayor *y de 400 á 500 gramos para el pequeño.*

En el segundo caso, cuando se forma el estercolero se alterna una capa de fosfato y otra de estiércol.

Sustancias complementarias del estiércol.

Es opinión general (Müntz y Girard lo han demostrado en su gran obra titulada *Los abonos*) que el cultivador que *sólo* emplea el estiércol para abonar sus tierras concluye por cansarlas, pues sólo una parte de las sustancias que pierde la tierra *son los que le devuelve, pero los elementos* que desaparecen por siembra, alimentación de ganados y por la deficiencia de algunos estiércoles no vuelve nunca, á no ser por circuns*tancias excepcionales, á rendir grandes cosechas,* y el terreno, en vez de mejorar por la continuación del cultivo, llega insensiblemente al agotamiento de su fertilidad. *El objeto de los abonos químicos* es compensar estas pérdidas y añadir además un exceso de producción, con lo que se conseguirán grandes cosechas.

El estiércol no da más que una simple *restitución*, porque á semejanza de la tierra está falto de los elementos que ésta necesita y con los que au*mentaría su fertilidad.*

Resulta, pues, que un buen estiércol, completado con los elementos químicos apropiados al terreno y al producto que ha de dar, es la base de la agri*cultura verdaderamente progresiva.*

Indicaremos más adelante á los agricultores cuáles son los mejores abonos químicos, manera de *utilizarlos* y el procedimiento para analizar las tierras por sí mismo.

En cada tierra su uso y en cada casa su costumbre.

EL CERDO

Gruñón, familiar como si hubieses vivido con nosotros en familia, metes el hocico por todas partes, caminas con él como con las patas, llevas ocultos bajo tus orejas en forma de hojas de remolacha tus ojos pequeños y hundidos; eres cilíndrico y barrigón, tienes las cerdas largas, la piel clara, el rabo corto y retorcido. Los burlones te llaman «cochino, sucio», pero te calumnian; que te limpien y tendrás buen aspecto. Según te hacen la cama así te acuestas; la suciedad es en ti una segunda naturaleza.

(JULES RENARD.)

Dicen que el cerdo es la caricatura del jabalí. Si realmente desciende de este animal salvaje, oriundo de Oriente, en el estado de domesticidad ha perdido todas sus cualidades de arrojo, energía y vivacidad. El desprecio con que lo miramos lo ha hecho el más sucio de los animales, y sin embargo es el más útil al hombre, pues todo en él sirve para su alimento.

Todo lo del cerdo se aprovecha, todo se come; desde las orejas á la cola, todo se utiliza, hasta sus cerdas, que sirven para hacer cepillos de dientes, y su piel, para muchos usos. Su manteca y su tocino son indispensables para la cocina, así como su sangre, rica en albúmina y globulina, sirven para hacer excelentes morcillas; sus intestinos y sus vísceras son alimentos delicados, y no hay comida de campo sin el tradicional jamón. ¡Cuántas poblaciones le deben su celebridad! La Rioja, Salamanca y Extremadura producen sus famosos chorizos; Sainte-Menehould, los pies de puerco; Cataluña, su deliciosa butifarra; Estrasburgo y Francfort, sus salchichas; Avilés, Bayona, Reims, Maguncia y York, sus jamones, y Vich, su salchichón.

Se clasifica la carne de puerco en tercer lugar por sus cualidades nutritivas.

Sin el cerdo, al que se ha dado el nombre de *ganado del pobre*, la carne sería poco conocida en lejanas regiones y de difícil comunicación. ¡Qué fiesta hay en los pueblos cuando se mata el cerdo!

Modo de engordarle.

Es el animal que se ceba con más facilidad y rapidez; todo lo come bien: residuos de todas clases, hasta las de otros animales, sangre, aguas sucias, ortigas, malas yerbas, etc. Para cebarlo en buenas condiciones se necesita una alimentación sustanciosa, con metodo: graduar la cantidad de alimentos y variarlos; mezclar patatas cocidas con leche pura ó aguada, y el salvado con las aguas de la cocina, agregándole un poco de sal. A medida que va engordando se le darán los alimentos más espesos. Viborg dice que 1.152 litros de patatas engordan como 576 litros de cebada, aumentando un kilo en el peso del animal. También se engordan con nabos, rábanos, zanahorias, chufas y remolachas; con heces de aguardiente, almidón, tortas oleaginosas y con granos (cebada, centeno, trigo negro, avena y maíz), y con bellota, muy en uso en los lugares montañosos.

La bellota le da una carne consistente y poco tocino. Las raíces cocidas, los granos y los farináceos son indispensables para cebarlos más rápida y económicamente.

En el Franco Condado y el Mediodía forma la base de su alimentación un kilo ó kilo y medio de harina de maíz por cabeza cada veinticuatro horas.

El aumento diario de peso es por término medio de 500 gramos. Un cerdo de 200 kilos dará de 150 á 160 kilos de carne comestible, sin contar los despojos (intestinos y sangre) y la cabeza, cuyos aprovechamientos culinarios son bien conocidos, de suerte que la utilidad es del 80 por 100.

El cebado del cerdo, que generalmente empieza en el otoño, dura dos meses aproximadamente, según la raza, el alimento, los cuidados y la limpieza. Los cerdos son amantes del agua; hay que bañarlos con frecuencia (tres veces á la semana) y almohazarlos.

Para escoger la raza.

Para que el gasto de engordarlo sea remunerado, la elección de la raza es muy importante. Unos dan más carne, otros más tocino. Las antiguas razas francesas ocupan el primer lugar, las inglesas mejoradas el segundo; por el cruce se consiguen clases intermedias más ó menos estimadas, según la localidad.

Razas francesas.—RAZA NORMANDA: Cabeza gruesa, larga y poco cóncava; orejas largas, colgantes, llegando casi al hocico; cuerpo y extremidades largas, cerdas amarillentas. Peso, 250 kilos. Los de AUGERONS (Calvados) son los mejores.

RAZA CRAONESA: Cabeza más ligera que la raza normanda y de la misma forma; orejas colgantes, patas largas. Oriunda de la Mayena, es la mejor de las razas francesas. La ANGEVINA (Maine-et-Loire) y la POTEVINA (Poitou y Vendée) se parecen á la Craonesa, sin tener sus cualidades de finura y facilidad para engordar.

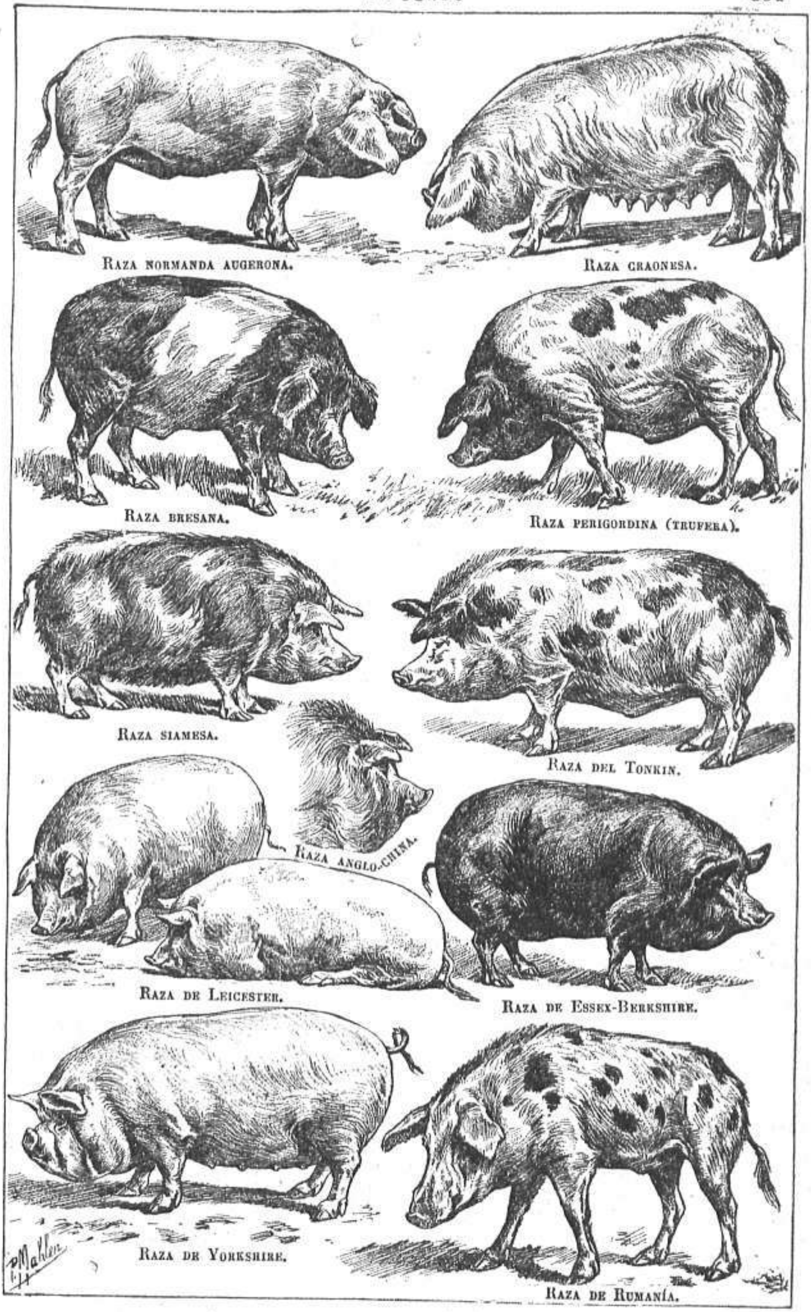
La PERIGORDINA: Cabeza larga, orejas colgantes, cuerpo recogido y miembros fuertes; cerdas cortas; piel blanca y negra; su carne y su tocino son muy estimados. Esta raza vive al aire libre. El cerdo de Perigord es el buscador de la trufa. Los marcheses y gascones son semejantes á los anteriores.

La BRESANA: Cabeza medianamente fina, orejas pequeñas, medio caídas; lomo arqueado, miembros largos, manchas negras sobre el lomo y parte delantera. Proceden de Bresse, Delfinado, Franco Condado y Bourbonnais; la clase es ordinaria y tiene una carne compacta.

La LORENESA es parecida á la bresana, pero más ligera. Los cruzamientos de las razas del Este con la craonesa y las razas precoces é inglesas la han modificado.

Razas inglesas.—Se ha procurado hacerlas precoces y fáciles para engordar por el cruzamiento con la raza de Oriente (anglo-china, siamesa

Al más ruin puerco, la mejor bellota.



Raza normanda augerona.

Raza craonesa.

Raza bresana.

Raza perigordina (trufera).

Raza siamesa.

Raza del Tonkin.

Raza anglo-china.

Raza de Leicester.

Raza de Essex-Berkshire.

Raza de Yorkshire.

Raza de Rumanía.

Figs. 823 á 834.

y del Tonkín), dándoles una alimentación abundante.

Sus caracteres comunes son: cabeza corta, extremadamente cóncava, las orejas relativamente pequeñas y derechas, las extremidades cortas y desarrolladas, la cerda fina.

Se distinguen por el peso y el pelo; las más comunes son las siguientes:

La del Condado de York: Cabeza larga y cuerpo también muy largo, pelo blanco y amarillento. Hay tres clases: la grande, la mediana y la pequeña. La grande se emplea en Francia para los cruces.

La de Essex: Cabeza fina, hocico largo y piel negra.

La del Condado de Berk (Berkshire): Pelo negro, con manchas blancas en el hocico y en las extremidades. Buena carne.

La de Leicester: Cabeza corta, puntiaguda; pelo blanco, un poco rosado y suave; llega á un gran desarrollo; las demás razas inglesas se parecen más ó menos á éstas, según son los cruces.

En Europa, las más notables son las razas de la Italia Meridional y la primitiva y salvaje de Hungría.

Modo de criarlos.

Para esto, así como para engordarlos, hay que escoger una buena raza, apropiada á las necesidades del país y solicitada en los mercados, pues con las bastardeadas ó degeneradas se pierde el tiempo y el dinero.

La fecundidad de la hembra es tan grande que da de ocho á diez crías en cada parto, que pueden producir 1.000 kilos de carne al año; el peso de un cerdo bien criado es de 100 kilos por regla general, cuando tiene de doce á trece meses.

Los ingleses, que tanto han contribuído al mejoramiento de las razas, citan el ejemplo de una hembra del Condado de Leicester que crió 355 lechones, producto de veinte partos y cuya venta produjo 5.700 francos. La preñez de la hembra dura tres meses, tres semanas y tres días (ciento quince días por término medio).

Cuando el número de crías es mayor que las que la madre puede amamantar hay que sacrificar alguna para el consumo como cerdos de leche. Cada uno escoge un pezón, que conserva hasta que se desteta; los delanteros son más abundantes y se les reserva á los más débiles; durante la lactancia se aumentará el pienso de la madre, dándole una ración suplementaria de leche pura ó aguada, granos cocidos, farináceos ó sopa. A los quince días se acostumbrarán á comer en un pequeño recipiente circular, con separaciones, para que los glotones y fuertes no se coman la parte de los débiles.

Después se suprime la leche, que se reemplazará por raíces cocidas, tostones y aguas del fregadero. Poco á poco se van retirando las crías de la madre, y á las seis semanas ó dos meses se le separan del todo. Los lechones de los mejores padres no prosperan si no se les da una alimentación suficiente (cinco veces por día en la primera época de la separación); además, los cuidados indispensables de higiene y limpieza, y el lavado del comedero después de cada pienso.

La zahurda debe estar orientada al Este; será espaciosa y de una altura de 4 metros, retirada del ruido, y tener un pequeño corral con sombra y agua. El cerdo teme mucho el calor, que le debilita y enferma con frecuencia.

Si se revuelcan en sitios húmedos y sucios es sencillamente porque necesitan frescura.

Una buena criadora pare veinte crías por año, cuyo valor al nacer es cuando menos de 15 pesetas cada uno, lo que da un resultado de 300 pesetas, con un capital de 100, que es el precio de la madre.

Deduciendo los gastos de alimentación, queda un producto líquido de un 100 por 100.

Vauban ha calculado que la producción de una hembra después de diez generaciones alcanza la cifra de un millón de cabezas, deduciendo enfermedades y accidentes.

En el Este, en la Lorena y en el Franco Condado, donde el tocino es la base de la alimentación (por eso se dice: *Lorenés, comedor de tocino*), todos los labradores engordan su cerdo para la provisión anual.

El lechón ya destetado se paga de 35 á 45 pesetas, y se sacrifica cuando pesa de 80 á 100 kilos. Entonces vale de 0,90 á 1,20 pesetas el kilo en vivo.

Ultimamente, la cría de cerdos ha atravesado una gran crisis, por un exceso de producción, disminuyendo considerablemente la venta.

Las continuas malas cosechas por que atravesaron los grandes cultivos obligaron á muchos labradores á sembrar la patata y aumentar la cría del cerdo, cuyo producto era más seguro. El cerdo, que se multiplica con tanta facilidad, llena con exceso los mercados.

Esta abundancia de producción, unida á la importación del extranjero, impidió el tráfico, y los precios bajaron en tales proporciones que sufrieron enormes pérdidas los criadores, pero hoy día el mercado se ha repuesto.

Enfermedades que transmiten los cerdos al hombre.

En el cerdo existen dos enfermedades parasitarias que se transmiten al hombre.

La **lepra** está clasificada entre los vicios redhibitorios y es causada por un cisticerco (especie de larva) que existe en los músculos, que se desarrolla en los intestinos del hombre y produce la *solitaria* (*Tænia solium*); ya se comprenderá la gravedad de la enfermedad. Los cisticercos producen, aunque no siempre, granulaciones bajo la lengua del cerdo. Los conocedores de esta enfermedad inspeccionan los cerdos en el mercado antes de su venta.

La **triquinosis** es producida por la presencia de un gusano en los músculos, llamado *triquina*. Existe sobre todo en los cerdos procedentes de Alemania y América, y es desconocida en Francia y España; conviene comer la carne cocida. La triquinosis es casi mortal para el hombre.

Hirviendo la carne mueren los cisticercos. Las carnes infestadas se retiran del mercado por los veterinarios inspectores.

En las localidades, bastante numerosas aún, donde no hay esta inspección, es necesario cocer toda carne sospechosa.

Al matar de los puercos, placeres y juegos.

LOS PERROS DE CUSTODIA

Bajo esta denominación se comprenden generalmente las especies destinadas al cuidado de las casas; pero hay que hacer presente que el perro, de cualquier raza que sea, lo mismo el turbulento y pequeño lulú que el majestuoso y soñoliento del monte San Bernardo, son susceptibles de prestar servicios como perros de custodia, del mismo modo que sus congéneres, de los cuales vamos á hacer la descripción.

Las variedades grandes son más imponentes, más decorativas y por lo tanto más estimadas; sin embargo, los perros pequeños, dada su agilidad y vigilancia, son por otra parte más convenientes.

Modo de criar y educar un perro para custodia.

Conviene criarlo y educarlo en el lugar donde ha de servir.

La primera enseñanza del perro.—Esta depende de la importancia de los servicios que ha de prestar, pues siempre conservará el recuerdo de las buenas ó malas lecciones que ha recibido. Conviene, por lo tanto, observarle y hacer una apreciación justa de su temperamento y carácter.

No debe pegársele nunca.

Se le castigará elevando la voz; su recompensa son caricias y golosinas; «hacerse respetar haciéndose amar», esta máxima debe seguirse.

Deben preferirse siempre los perros de raza pura, cuyos antecesores hayan sido inscritos en un *Stud book* (libro donde se registra el origen de los perros de razas puras); no cuesta mucho alimentarlos, y si bien su precio es más elevado se obtendrá la recompensa en las crías. El perro que se cría en la casa en continuo contacto con todo el mundo no llegará á ser nunca un buen guardián. Criándolo en la perrera, en libertad y cuidado siempre por las mismas personas no conoce más que á sus dueños, y con sus ladridos avisará la presencia de cualquier extraño. Si, por el contrario, se le amarra, se volverá feroz y morderá á los que se aproximen á él.

La perrera.—Se procurará que esté bien ventilada y al Mediodía, limpiándola diariamente y procurando desinfectarla con frecuencia. El local ha de tener espacio suficiente para que pueda moverse con libertad; tendrá la cama en un cajón ó en un banco de madera cubierto de paja, de modo que no esté en contacto con la pared ni el suelo.

Cuidados diarios.—Se le frotará con un cepillo diariamente, lavándole con una esponja los ojos y las orejas. Siempre que la temperatura lo permita se le darán baños con frecuencia; se enjugará en seguida, haciéndole hacer ejercicio hasta que esté completamente seco.

Alimentación.—Se le dará de comer dos veces al día, sopa con caldo de carne de caballo, buey ó carnero, legumbres y galletas. Tened siempre á su disposición un gran recipiente de agua clara, procurando no molestarle mientras coma.

Aunque es difícil indicar exactamente la cantidad de comida que ha de consumir todos los días, es conveniente no suministrarle á las especies de gran tamaño en su edad adulta más de un kilo cien gramos diarios, aumentando esta cantidad mientras más ejercicio haga. Casi siempre el exceso de alimento es causa de las diarreas y enfermedades de la piel que tan frecuentes son en estos animales.

Razas y precios de los perros de custodia.

Indicamos á continuación las clases señaladas por la *Sociedad Central para el mejoramiento de la raza de los perros en Francia en sus exposiciones caninas.*

1.º **El dogo francés ó de Burdeos.**—Es oriundo del Oeste de Francia; es el tipo más curioso de los perros de custodia de la raza francesa. Su poderosa estructura aterra; es objeto de continuas transacciones. Un hermoso dogo de Burdeos se paga generalmente de 1.500 á 2.000 francos, si bien es muy difícil su educación; en cambio se remunera con creces.

Su altura llega á 75 centímetros. La cabeza es enorme, las mandíbulas grandes y fuertes; la inferior sobresale de la superior. El cráneo muy ancho, algo redondo por encima; la piel que cubre la cabeza es suelta y arrugada. La boca ancha y profunda, de color negro ó rosa; nariz corta y achatada; orejas muy elevadas y cortadas generalmente. Cuando no se cortan forman un semicírculo que descubre el interior del oído. Cuando ésta es plana es la más defectuosa.

El dorso es corto y ancho; el rabo muy corto, grueso en el nacimiento y derecho; no ha de ser retorcido ni cubierto de pelo largo; tiene más cortas las patas delanteras que las traseras, y ligeramente vueltas hacia fuera. Pelo corto y brillante, color amarillento. La cara negra ó rosada.

2.º **Los perros de la montaña** son productos de perros de pastor y de mastines. Hay muchas clases: unas blancas y negras, otras negras completamente. Son mal formados, con los jarretes arqueados y los lomos muy largos y hundidos.

Indicaremos, sin embargo, tres variedades bastante hermosas.

Los **perros de los Pirineos**, de pelo largo, blanco y amarillo anaranjado y de gran tamaño. La cabeza fuerte y larga, cola peluda y levantada en forma de plumero; se utiliza en las montañas para guardar los rebaños; son animales de buena lámina, de un carácter manso, flojos y linfáticos. Los buenos tipos valen de 500 á 1.000 francos.

Los **perros de Leonberg**, cruce que se supone sea de Terranovas y de San Bernardos, tienen el pelo muy largo, cabeza estrecha y puntiaguda; los hay de diferentes pelos; esta raza está hoy casi abandonada. Precio, 500 francos.

Los **perros de los Alpes** tienen mucha analogía con los de los Pirineos.

5.º **Dogo danés ó de Ulm.**—Es oriundo de Dalmacia; generalmente se cría en la Alemania del Sur; es majestuoso y elegante, de sólida musculatura y de una altura media de 88 á 90 centímetros. Se aplican como perros de custodia, y muchos de ellos son inteligentes y con frecuencia feroces. El precio del perro, cuando es hermoso, llega hasta 1.000 francos; debe tener las cualidades siguientes:

Cabeza larga; la hendidura de la nariz poco indicada; su extremo de color de rosa, negra ó manchada; las orejas caídas ó cortadas en punta, que es mejor; el dorso derecho, ancho y fuerte; cola larga y de pelo corto, llevándola casi siempre horizontal y algunas veces ligeramente encorvada; el pelo corto, espeso, de un solo color ó bien plomizo y amarillo, sin manchas blancas ó bien negro y blanco.

El dogo danés.—Es más ligero que el *dogo de Ulm*; la cabeza de éste es más cuadrada, pero hoy día se comprenden bajo el nombre genérico de *dogos daneses* las dos variedades.

El dogo inglés ó mastín.—Este es un moloso, cuyo aspecto es poco tranquilizador, es lo mismo que el dogo de Burdeos, sólo que la cabeza es más pequeña y el cuerpo menos redondo. Generalmente es mal formado, y por eso son caros los ejemplares buenos que se pagan á 1.000 francos.

Es de carácter manso, impasible á todo cuanto pasa á su alrededor; es el tipo del perro de adorno. Para que el mastín sea un buen ejemplar ha de tener la cabeza gruesa y ancha, el hocico corto y chato y formando con la línea superior de la frente un ángulo recto; cuerpo fornido y bien formado, y su tamaño es como el del dogo de Burdeos, pero su cuerpo es más largo. Las orejas son pequeñas y finas, colocadas muy altas, colgantes y pegadas á las mandíbulas. Las piernas derechas; *la cola ancha por el nacimiento* y fina en su extremidad, encorvándose casi hasta llegar á la altura del lomo. El pelo corto, y no es fino ni en el cuello ni en el lomo; éste, por lo general, es amarillento, negro ú oscuro, y el hocico, nariz, orejas y al rededor de los ojos negro.

El bull-dog inglés ó gran bull-dog.—Es el favorito de los ingleses; sus principales condiciones son: la fuerza, la tenacidad y la bravura: cuanto más feo es más estimado. Tiene un corazón de oro; es dócil, bueno, valiente y se sacrifica hasta la muerte. Sus precios son muy elevados: un bull-dog ordinario no se vende menos de 400 á 600 francos.

Un buen tipo debe ser de sólida constitución, con la cabeza enorme, el hocico ancho, la nariz negra, remangada y muy corta; la piel de la frente ancha y arrugada; las mandíbulas fuertes, sobresaliendo la inferior; las orejas en forma de concha; pecho ancho; el lomo corto y fuerte, muy desarrollado cerca del cuello y relativamente estrecho en el lomo; la cola colocada muy baja y horizontal, con la punta inclinada hacia abajo. Las patas delanteras rectas, muy abiertas y más cortas que las traseras. Esta particularidad le da un aspecto especial; su marcha es pesada y las patas de atrás parece que apenas tocan el suelo.

El color del pelo no tiene importancia, pero es más estimado si es todo de un color ó atigrado.

El del Monte de San Bernardo.—Es el más majestuoso é imponente de todos, y su bondad es legendaria, tanto como su hermosura; oriundo de los Alpes, adquiriendo en el convento de San Bernardo su maravillosa reputación, aumentada por la imaginación de los narradores. Todos los niños conocen los célebres salvamentos llevados á cabo por el perro *Barry*. Inglaterra posee hoy los más hermosos ejemplares. Su pelo puede ser largo ó corto; la cabeza muy ancha, fuerte y corta; la hendidura de la nariz bien pronunciada; labios gruesos y poco colgantes; cráneo ancho y aplastado; las orejas cuelgan cerca de las mandíbulas y son muy gruesas en su base.

Los ojos pequeños, hundidos y algo separados, de color oscuro, el párpado inferior caído y dejando ver parte de la órbita.

La nariz debe ser ancha y negra, las fosas nasales muy abiertas. El cuello largo, musculoso, algo arqueado y bastante levantado en la cruz.

La cola larga y levantada, y cuando el perro descansa la inclina; su altura es de 75 centímetros en el macho y 67 en la hembra; cuanta más altura tenga es más apreciado, siempre que sea bien proporcionado. El pelo leonado, anaranjado ó blanco, con manchas amarillentas; en este último caso el cuerpo es blanco y las manchas amarillas sobre los ojos y las orejas, siendo el hocico blanco. En la variedad de pelo largo éste es más abundante en el cuello.

El precio de un buen ejemplar es bastante elevado. El célebre campeón *Plinlimmon* fué vendido en 30.000 francos, *Sir Bedivere* en 32.500 y *Watch* en 27.000.

Un perro de San Bernardo ya adulto y que tenga un buen pelaje vale de 800 á 1.000 francos.

El perro de Terranova.—Hay dos variedades: el *negro* y el *blanco y negro* ó de *Landseer*.

No es tan grande ni tan fuerte como el de San Bernardo, pero es tan bueno y tan valiente; lleva á cabo sus proezas en el agua. Tiene la cabeza ancha y fuerte, el occipital muy desarrollado, la hendidura de la nariz muy marcada y el hocico corto; su pelo muy unido, casi aceitoso y capaz de resistir la acción del agua; las piernas derechas y musculosas, cubiertas de pelo hasta las uñas. El lomo ancho y recto.

La cola muy larga, llegando hasta los jarretes cuando descansa, y cuando está en movimiento ó excitado la mantiene derecha, encorvando su extremidad.

Las colas enroscadas sobre el lomo no indican buena raza. Los ojos son pequeños, de color oscuro y algo hundidos.

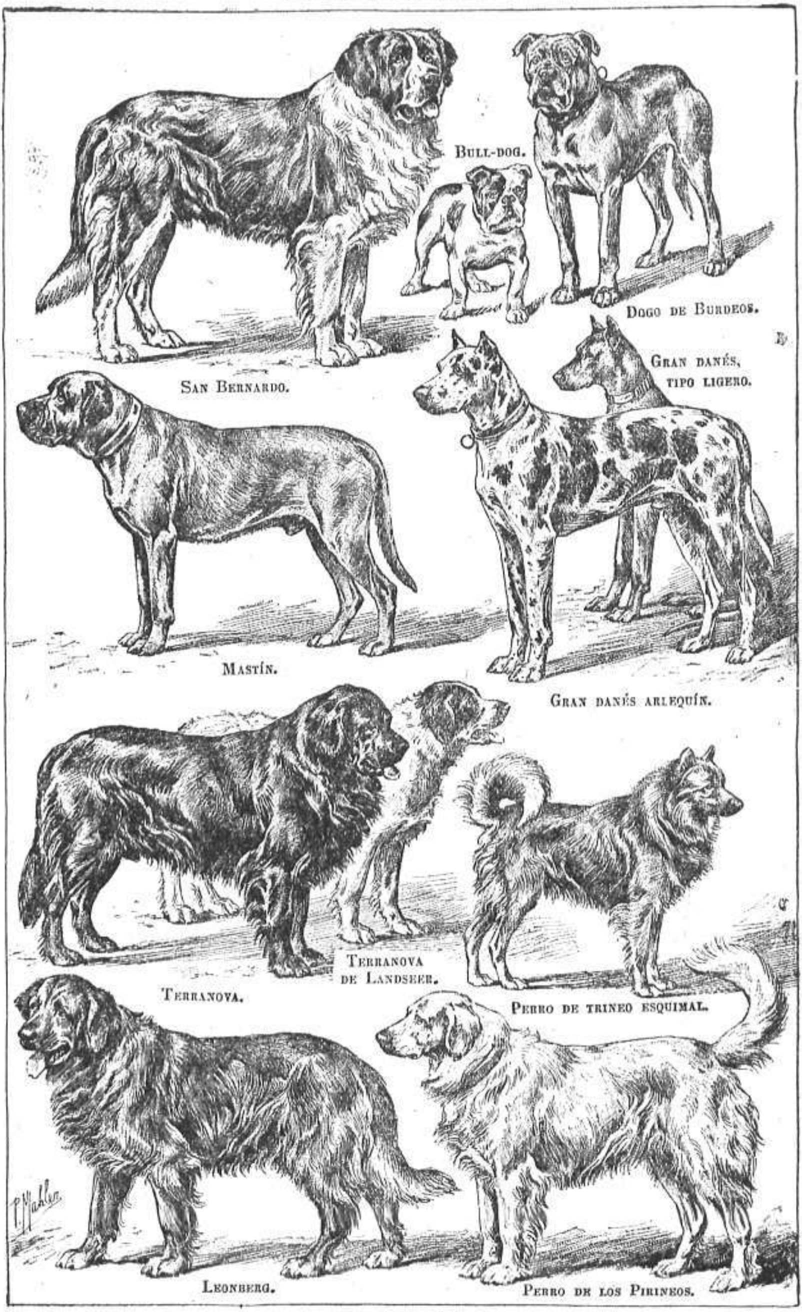
El perro debe ser negro ó blanco, con manchas negras. La especie negra suele tener una mancha blanca en el pecho.

No importa que sea muy grande siendo bien proporcionado: su altura media es de 67 centímetros el macho y 60 la hembra. El precio de un buen ejemplar varía de 250 á 400 francos.

El perro de los Esquimales es oriundo de Groenlandia; se encuentra también en Islandia y en todas las regiones próximas al Océano glacial ártico. Se emplea exclusivamente para arrastre. La característica de estos perros es su piel, compuesta de una capa de pelos dobles, siendo el de abajo casi lanoso. Es bastante musculoso, de hocico afilado, orejas derechas y cola completamente arqueada; su color es por lo general gris ó leonado claro. Sus precios varían de 300 á 400 francos.

J. Boutrour.

El perro flaco todo es pulgas.



Figs. 835 á 845.

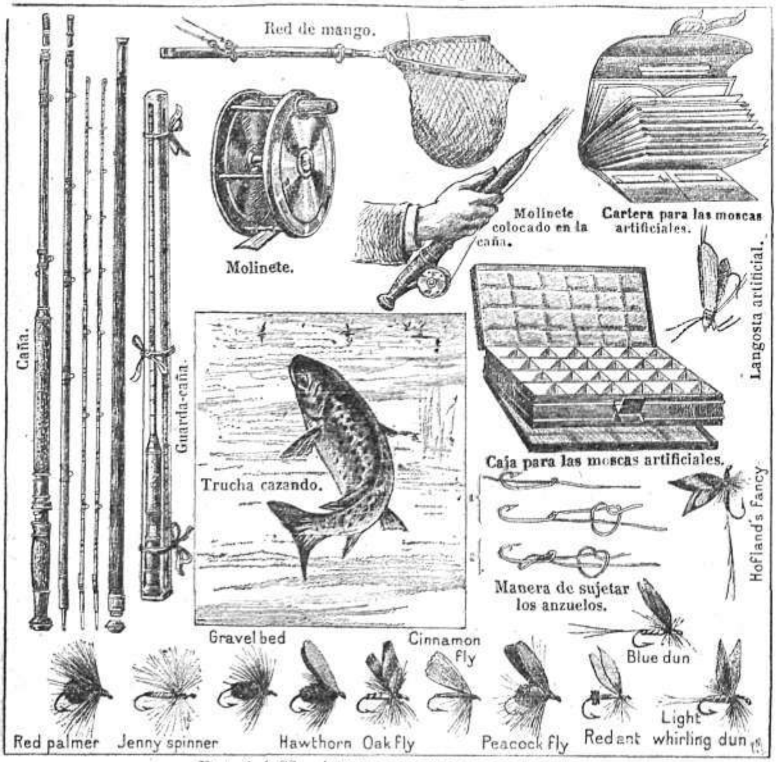
Cómo se pesca la trucha con mosca artificial.—La esgrima del puño y del pie. Progresos del automovilismo en 1899.

CÓMO SE PESCA LA TRUCHA CON MOSCA ARTIFICIAL

La trucha es el acróbata, la pantera y la golondrina del agua: «acróbata», cuando por cazar su presa sale de la profundidad con brincos y saltos de lagartija ó rana; «pantera», por su ferocidad, sus astucias y sus manchas, y «golondrina», por la rapidez de sus giros, bien rasando la superficie, cerniéndose sobre las ondas ó volteando entre la bruma.

(Mauricio Rollinat.)

La trucha es el más desconfiado y ligero de los peces de agua dulce; caprichosa, imprevista, saltadora y perezosa á la vez; tan pronto coquetea con el aparejo y parece que ya va á morder el an-



Figs. 1 á 22.—Arsenal del pescador de truchas.

zuelo, cuando de un solo golpe de sus aletas se aleja indolente: otras veces se arroja sobre el anzuelo súbita y furiosamente, pero no por eso hay que cantar victoria: no siempre trucha que muerde es trucha pescada. Animal de presa, se defiende heroicamente contra el acero que la hiere la garganta, brinca, se esfuerza en enganchar el hilo en las rocas, en las ramas, en la yerba, y, por fin, sólo se entrega cuando queda materialmente sin fuerzas para luchar.

Por eso hay que apelar á toda clase de recursos en las redes, esparaveles, nasas y cuerdas de fondo, para poder contrarrestrar su valiente defensa; pero aquí no tratamos más que de la pesca de trucha más difícil, la más *sportiva*: de la pesca de caña, ó sea con *mosca artificial*.

Una cacería.

La pesca de la trucha puede decirse que ofrece las particularidades de una verdadera cacería, en la que el hombre es el menos armado y ha de triunfar sin ayuda.

El pescador tiene en primer lugar que *explorar* el terreno, ir materialmente en *busca de la pieza*. El *chevesne* es un paseante presumido; el gobio va por todas partes como un papana-

tas; la trucha apenas se mueve durante el día, es necesario saberla encontrar inmóvil entre dos aguas ó buscando insectos casi á flor de agua á orillas de tierra; esto exige una verdadera exploración por toda la ribera; el pescador tiene que explorar toda la extensión del río, como el cazador todo el bosque.

Sorprendida la pieza, es necesario asestarla bien; *esto es, presentarle el cebo* de tal manera que el desconfiado pez no dude del valor de la presa tan repentinamente ofrecida.

Finalmente, cuando la trucha ha hecho presa del anzuelo y quedado á su vez presa, queda todavía la operación de conducirla al cesto, y este último acto es el más dramático, no dejando de ofrecer analogía con el último cuadro de la caza á la carrera; es necesario obligar á la trucha como se obliga al jabalí.

El arsenal del pescador.

La mayor parte de los consejos que aquí damos los debemos al magnífico libro de Mr. Alberto Petit, titulado la *Truite de rivière*, que pasa por ser una obra modelo, y siguiendo acertadamente sus instrucciones, pronto el más torpe se puede convertir en un hábil pescador de truchas.

He aquí ahora los utensilios necesarios para este género de *pesca-caza*.

La caña.—Verdadera arma de tiro, de unos diez pies de larga; flexible, pero consistente; provista de anillas, entre las cuales pasa el hilo desde el verdugillo hasta el molinete.

El molinete.—Garruchilla fija en la parte gruesa de la caña, en la que se arrolla unos treinta ó cuarenta metros de hilo, que se desarrolla á lo largo de la caña cuando la trucha emprende la huída.

Una manivela fija á un torniquete permite fácilmente ir cobrando ó dando largas al hilo, según lo exija los accidentes de la lucha defensiva puesta en juego por la trucha.

La caña debe ser de fresno, de *hickory*, de *green hearth* ó bambú hendido.

El hilo ha de ser de una seda bastante fuerte, terminando en una *cola de ratón*, de la que penden un metro ó metro y medio de sedal muy fino, que sostendrá el *vuelo* de mosca artificial para poder engañar á la desconfiada trucha, más alerta siempre que un guardapesca.

Las *moscas* ofrecidas al apetito de la trucha deben imitar perfectamente toda clase de insectos, que son sus manjares favoritos. Unas son erizadas y semejan á las orugas, negras, grises ó rojas; otras ofrecen todos los caracteres de la mosca, alas, patas, antenas, fragmentos de plumas, de lana, etc.; forman un conjunto que no dejaría muy satisfecho á un naturalista, pero que engaña fácilmente á una trucha hambrienta.

Las *moscas artificiales* varían hasta lo infinito por su color y su forma; los fabricantes de estos *aparatos* les dan el nombre adecuado al insecto que quieren representar, y que se emplean según el mes, el año y hasta la hora del día.

Es difícil entenderse en esta entomología artificial, y el debutante se debe limitar á comprar aquellos insectos artificiales que más semejanza tengan con los que realmente existan en la época en que se dedique á la pesca de la trucha.

Modo de lanzar el anzuelo.

Arrojar el anzuelo es, dice Mr. Petit, imprimir un movimiento tal que el anzuelo vaya á caer precisamente en el sitio designado.

El sitio designado debe ser aquel en el que se encuentra *un pez con ganas de comer; para ello* la *mosca* debe posarse ligeramente sostenida por el hilo y el sedal, convenientemente desarrollados, que no deben descender sobre el agua sino después de colocado sobre ella el cebo.

El movimiento se obtiene por el sedal y la caña, describiendo una evolución en la forma siguiente:

«*Tened la caña con una sola mano* y arrojad el sedal hacia atrás, para recogerle en seguida por delante con un segundo movimiento».

Conviene ensayar primero sobre un prado, sin *tratar de arrojar muy lejos la extremidad* del sedal, y cuando ya se consigue arrojar la *mosca* á un lugar determinado, á diez ó quince pasos de distancia, se puede ir ya á practicar en el río, porque entonces ya se sabe, según la frase del señor Petit:

La esgrima de la pesca de caña.

Consejos generales.

Al principio pescad más bien á lo largo que á lo ancho del río.

Buscad la trucha en los remansos de yerba que nacen en las orillas del río, cerca de los peñascos gruesos, detrás de los montones de algas; en suma, en todos aquellos sitios donde pueda mejor ocultarse y á la proximidad de toda corriente, de todo salto de agua que pueda aportarla su alimento; las truchas más gruesas saben ocultarse en sitios donde apenas podría guarecerse un gobio.

A una trucha que os haya visto no la veréis en vuestra cesta.

Si queréis pescar truchas disimulad vuestra inquietud; la trucha hace siempre frente al que se agita.

Pescad contra la corriente.

Utilizad para ocultaros las quebraduras del terreno, las rocas, los árboles, la maleza, las yerbas altas y los juncos.

Escoged con preferencia la orilla opuesta al sol, á fin de que vuestra sombra no os delate sobre el agua.

Permaneced lo más alejados que podáis de la orilla y no agitéis los brazos como aspas de molino.

No pesquéis jamás cuando el agua pase el nivel ordinario ni tampoco si está muy baja.

Pescad sobre todo cuando llueve ó ha llovido recientemente: las pescas en agua turbia y revuelta son más fáciles y abundantes. Un cielo medio cubierto por nubes grises, con intermitencias de sol que caldee la atmósfera, favorece la pesca.

En cuanto á la influencia del viento, es muy variable; los vientos favorables en unas comarcas son perjudiciales en otras.

Es necesario larga práctica de muchos años para ser un verdadero pescador con *mosca*, mientras que bastan unas pocas semanas para ser un buen pescador con *gusano*.

El próximo año nos ocuparemos de esta otra clase de pesca.

Pescador que pesca un pez, pescador es.

LA ESGRIMA DEL PUÑO Y DEL PIE

El boxeador (diestro en la riña á puñadas) tiene la incomparable ventaja de ir provisto constantemente de sus armas.

Todo el secreto del boxeo consiste «en tener destreza para dar y para no recibir».



FIG. 1.—EN GUARDIA.

Los ingleses llaman á su incompleto boxeo «el arte de la defensa personal»; este título podría aplicarse mejor al boxeo francés, que ha unido á la destreza de los brazos la agilidad de las piernas.

El boxeo francés dispone de dos armas para el combate, el puño y el pie, mientras el inglés no utiliza más que el puño. Desde el punto de vista del desarrollo físico, el boxeo francés es el más conveniente, pues ejercita todos los miembros con perfecta igualdad y hace adquirir al cuerpo gracia y ligereza.

Bajo el título de *Boxeo inglés* estudiaremos los principales golpes de puño usados en la tierra de John Bull y de su primo Jonathan, y bajo el título de *Savate* (lucha con los pies) describiremos los golpes de pie más usados por los partidarios de Jacques Bonhomme.

La combinación de estos dos medios de ataque y defensa constituye lo que los ingleses llaman *Noble Art of Self-Defense* (el arte de la defensa personal).

Boxeo inglés.

I. **Guardia.** — El pie izquierdo se coloca 55 centímetros delante del pie derecho (estas medidas están calculadas con relación á una talla ordinaria de 1 metro 70 centímetros), bien apoyado sobre el suelo y con el dedo gordo en dirección al objeto que se trate de golpear; el pie derecho á 10 centímetros sobre la derecha, formando con el izquierdo un ángulo próximamente de 45º; las rodillas ligeramente dobladas, de modo que el peso del cuerpo descanse igualmente sobre ambas piernas; el hombro izquierdo adelantado y un poco más elevado que el derecho; el brazo izquierdo bien separado del cuerpo, plegado próximamente en la mitad de su longitud, de manera que el puño izquierdo resulte al nivel del pecho izquierdo; el dorso de la mano hacia abajo, lo mismo que e dedo pulgar; el antebrazo derecho unido al cuerpo, protegiendo el hueco del estómago; el puño derecho á 3 centímetros por bajo del pecho izquierdo. La barba baja; la cara ligeramente inclinada á la derecha, sobre el hombro del mismo lado (fig. 1).



FIG. 2 —ATAQUE DEL BRAZO IZQUIERDO Á LA CARA.

II. **Posición de las manos y los brazos al golpear.**—En el ataque del brazo izquierdo á la cara, el golpe debe ser dado con la parte huesosa de la mano, el brazo completamente tendido y el codo y dorso de la mano hacia abajo (figura 2).

En los ataques del brazo izquierdo y del brazo derecho al cuerpo (figs. 3 y 4), y en el *contragolpe cruzado* del brazo derecho (fig. 5), el brazo ha de estar ligeramente plegado y el codo hacia afuera; el dorso de la mano hacia abajo en el primero y tercer caso y vertical en el segundo.

En los golpes de brazo derecho y de brazo izquierdo de abajo á arriba, el brazo ha de estar plegado y el codo en dirección al suelo, el dorso de la mano hacia abajo (fig. 9).

En los golpes de costado (fig. 6), la palma de la mano vuelta al exterior para dar el golpe con la parte huesosa.

III. **Marcha.**—Para avanzar se adelanta el pie izquierdo 37 centímetros y se coloca el derecho en el lugar que ocupaba aquél.

Para retroceder se coloca el pie derecho 37 centímetros más atrás y el izquierdo ocupará la posición que tenía aquél.

Para marchar sobre la derecha, el pie izquierdo se mueve 30 centímetros en esta dirección y el pie derecho continúa el movimiento.

El movimiento hacia la izquierda se verifica en la misma forma, iniciándolo el pie derecho.

Ataques y paradas.

I. **Golpe del brazo izquierdo á la cara.** —Consiste en atacar la cara del contrario tendiendo el brazo con rapidez y energía, como si fuera movido por un resorte. Para añadir el peso del cuerpo á la fuerza del golpe, la pierna derecha debe utilizarse haciendo de palanca; el talón derecho se levantará del suelo, para que este movimiento proyecte el hombro izquierdo hacia adelante (fig. 7).

II. **Parada.** — Elevar bruscamente el brazo derecho, de suerte que la mano derecha resulte al nivel de la sien izquierda, el antebrazo cubriendo los ojos, el codo hacia abajo y la palma de la mano vuelta hacia afuera.

III. **Golpe del brazo derecho á la cara.** —Este golpe se verifica en la misma forma y con iguales reglas que el anterior, sirviéndose de los movimientos contrarios.

IV. **Parada.**—Se eleva el codo izquierdo, plegando el brazo de manera que el puño resulte más bajo y más cerca del cuerpo que el codo, la palma de la mano vuelta hacia el adversario; en esta forma recibiréis el golpe en el antebrazo, cerca del codo.



FIG. 3.—ATAQUE DE LOS BRAZOS AL CUERPO.

V. **Golpe del brazo izquierdo al cuerpo.** —Diríjase al estómago, esquivando la cabeza hacia la derecha.

FIGS. 866 Á 868.

Todos los golpes van á parar al dedo malo.

VI. **Parada.**—Vuélvase la mano derecha hacia el suelo, rechazando con el antebrazo derecho el brazo izquierdo del adversario.

VII. **Golpe del brazo derecho al cuerpo.**—Diríjase el golpe un poco por bajo del corazón, esquivando la cabeza hacia la izquierda.

VIII. **Parada.**—Alárguese el brazo izquierdo hacia abajo en toda su extensión, de *manera que el puño caiga sobre la parte* interna del muslo izquierdo, y vuélvase ligeramente el costado izquierdo hacia el adversario. Téngase cuidado de unir fuertemente los dos brazos al cuerpo.

IX. **Golpe de costado con el brazo izquierdo.**—Si el adversario ataca con el brazo izquierdo á la cara esquivando la cabeza á la derecha, responderéis con un golpe al *costado esquivando* la cabeza á la derecha. Este golpe se da verificando un movimiento de riñones de izquierda á derecha, el brazo un poco plegado y contraído (figura 8). Igualmente puede ser dirigido al cuerpo en el caso, por ejemplo, en que el adversario, atacando con el brazo izquierdo á la cara, se cubriera la cabeza con el brazo derecho.



Fig. 4. — Golpe del brazo derecho al cuerpo.

X. **Golpe de costado con el brazo derecho.**—Si el adversario ataca con el brazo derecho á la cabeza esquivando la suya á la izquierda, deberéis dar el golpe de costado esquivando la cabeza á la izquierda y cubriendo el estómago con el brazo izquierdo. Este golpe se verifica por una contracción del cuerpo sobre las caderas, la pierna izquierda soportando el peso del cuerpo y la espalda izquierda bien descansada sobre el tronco. Como en el golpe similar del brazo izquierdo, el golpe debe darse en el ángulo de la mandíbula ó en la barba.

XI. **Golpe del brazo izquierdo de abajo á arriba.**—Cada vez que el adversario os dirija un ataque bajando la cabeza detenerlo por medio del golpe de abajo á arriba. Á este fin bajaréis el puño izquierdo y retiraréis el brazo hacia atrás; después, con un pequeño balanceo del cuerpo de abajo á arriba, os elevaréis sobre la punta de los pies, descargando el golpe sobre la barba ó la boca.

XII. **Golpe del brazo derecho de abajo á arriba.**—Este *golpe se efectúa* con arreglo á los mismos principios que el anterior (fig. 9).

XIII. **Contragolpe cruzado del brazo derecho.**—Si el adversario verifica un ataque del brazo izquierdo á la cara, retirad vivamente la cabeza á la izquierda; volved ligeramente las puntas de los pies hacia la izquierda para permitir una inclinación del cuerpo en esta dirección, y golpead al adversario en el ángulo de la mandíbula, conteniendo con vuestro brazo, un poco plegado y contraído, el brazo izquierdo de vuestro adversario (fig. 10).

Esquives ó esquivaduras.

Hay tres movimientos distintos de cabeza, á los que se aplica el nombre de esquives: 1.º, **esquive á la derecha:** *la cabeza se inclina vivamente* sobre el hombro de igual lado, de modo que el golpe del contrario pase rozando la oreja izquierda; 2.º, **á la izquierda:** semejante movimiento en sentido contrario; 3.º, **adelante:** se efectúa bajando la cabeza sobre el pecho, de modo que el golpe del contrario pase por encima sin tocarla.

Estas desviaciones de cabeza *son maniobras muy* delicadas, que requieren una práctica constante. Cuando hayáis esquivado hacia adelante no volváis á levantar la cabeza hasta no estar fuera del alcance del enemigo. No esquivéis jamás sin atacar al adversario.

Boxeo francés (Savate).

I. **Guardia.**—La guardia es la misma que la indicada para el boxeo inglés, pero se puede indiferentemente colocar en guardia á izquierda ó derecha, es decir, la pierna y el brazo izquierdo adelante ó viceversa; de donde resulta que los adversarios podrán algunas veces encontrarse en falsa guardia, uno en guardia derecha y otro en guardia izquierda.

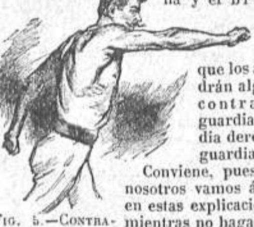


Fig. 5.—Contragolpe cruzado de brazo derecho.

Conviene, pues, advertir que nosotros vamos á considerarlos en estas explicaciones colocados, mientras no hagamos constar lo contrario, en *buena guardia á la izquierda.*

II. **Golpe de pie bajo.**—Sosténgase vivamente el peso del cuerpo con la pierna *izquierda*, teniendo la rodilla ligeramente plegada hacia adelante y en completa libertad la pierna derecha, que se la llevará, pasando junto á la izquierda y rozando el suelo con el pie, á herir la tibia del adversario en la parte más baja posible (figura 11).

III. **Parada.**—Retirar prontamente la pierna de delante, colocándola detrás de la otra, apoyando en el suelo la punta del pie (fig. 11).

IV. **Golpe de talón.**—Pasar el pie derecho cerca del izquierdo, la punta hacia atrás; cargar el peso del cuerpo sobre la pierna derecha, y dejando libre la izquierda, tenderla con fuerza y soltura con la punta del pie hacia adentro, de modo que el golpe sea dado con el talón. Este golpe, bien ejecutado es de una fuerza extraordinaria (figura 12). *La parada se verifica en la misma forma* que la del golpe anterior.



Fig. 6.—Golpe de costado con el brazo izquierdo.

V. **Golpe de punta de pie con la pierna de adelante.**—Se eleva la rodilla izquierda á la altura de la cintura; la punta del pie baja y se tiende la pierna con fuerza, dirigiendo la punta del pie al bajo vientre.

VI. **Golpe de punta de pie con la pierna de atrás.**—Replegad la pierna derecha, la rodilla á la altura de la cintura, la punta del pie baja, y verificar los demás movimientos como quedan explicados para el golpe anterior.

VII. **Parada.**—Se para con el brazo de delante, rechazando el pie hacia afuera. Este golpe, evidentemente útil en el combate, no da resultado en el asalto.

VIII. **Golpe de punta ó de talón.**—Pasar el pie derecho delante del izquierdo, la punta en dirección hacia atrás: plegad la pierna izquierda, la rodilla á la altura de la cintura, y lanzar la pierna de modo que se alcance al adversario por bajo de la cintura con la punta ó el talón (fig. 15).

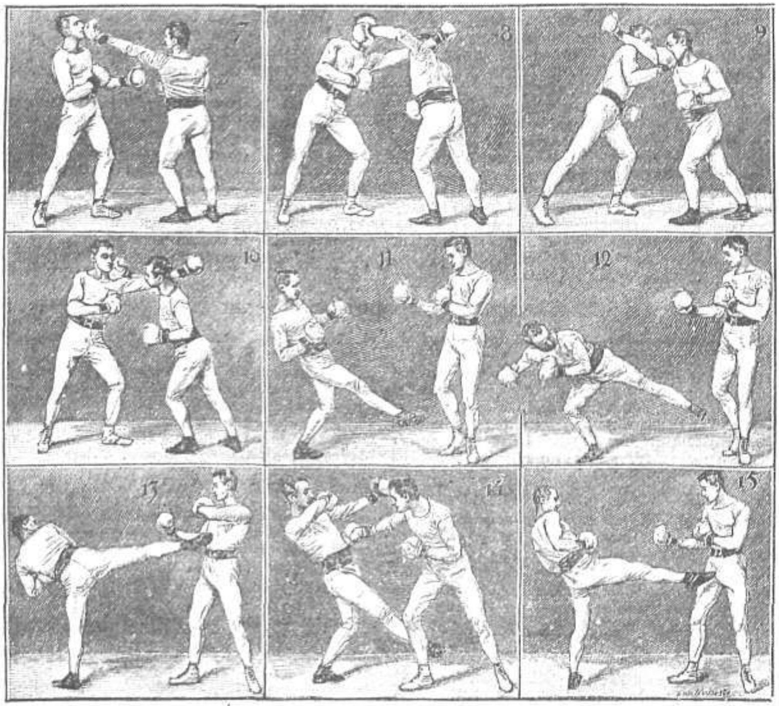
IX. **Parada.**—Párase el golpe con el brazo izquierdo de derecha á izquierda, rechazando la pierna si el golpe es de talón, y con el brazo derecho de izquierda á derecha, si el golpe es de punta.

Golpes de parada.

Los golpes de parada son aquellos tirados sobre la marcha ó al ataque del contrario; tienen por fin *contener la marcha ó evitar el ataque.*

De aquí se desprende que para que un golpe de parada sea válido, el tirador que lo ejecuta no debe ser tocado. Se pueden clasificar los golpes de parada en cuatro categorías: *a)* golpes de parada por golpes de pie, contra golpes de puño ó contra marcha; *b)* por golpes de puño, contra golpes de pie ó sobre la marcha; *c)* por golpes de pie, contra golpes de pie; *d)* por golpes de puño contra golpes de puño.

La *figura* 14 representa un ejemplo de golpe de parada por golpe de puño, contra golpe de pie.



Y con esto damos por terminada la descripción de los difeferentes golpes de pie, porque los varios de que pudiéramos hablar son de difícil comprensión por una sencilla y sucinta explicación, si no van acompañados de demostraciones prácticas.

Consejos para asalto y combate.

No verifiquéis asaltos antes de haberos adiestrado en el mecanismo de los golpes y de haber comprendido su relacion.

Observad rigurosamente las prescripciones siguientes: Fijaos en los ojos de vuestro adversario y no le perdáis jamás de vista. Conservad los músculos muy ligeros y prontos á obedecer al pensamiento. Toda contracción ocasiona fatiga y lentitud en los movimientos. Repartid el peso del cuerpo igualmente sobre ambas piernas. Defended con cuidado el hueco del estómago. Cerrad la boca y unid los dientes. Si os viéseis obligados á un combate imprevisto conservad vuestra sangre fría, teniendo presente que estáis acostumbrados á golpear y el contrario no, y que vuestra habilidad debe superar á su fuerza.

Figs. 872 á 880.

No pierde por delgado, sino por gordo y mal hilado.

PROGRESOS DEL AUTOMOVILISMO EN 1899

El automovilismo, no solamente está de moda en París, sino que ha entrado de lleno en las costumbres de la capital vecina. Ha adquirido en 1899 grandísimo desarrollo en Francia y en las grandes poblaciones de España; principalmente en Madrid y Barcelona, aumenta cada día el número de coches automóviles en uso.

El ciclismo estaría ya relegado como cosa anticuada si no fuera porque los nuevos vehículos automóviles no pueden adquirirse por poco precio. Una bicicleta cuesta de 150 á 300 francos por término medio; un automóvil, de 6.000 á 15.000 y hasta 20.000 francos, *con la condición de inscribirse* de antemano como candidato comprador, por ser muy numerosos é importantes los pedidos.

El *Automóvil Club* ha organizado un gran concurso de simones. Después del Concurso deju nio de 1898, que duró once días, y que fué una prueba eliminadora muy seria, al mismo tiempo que una experiencia del mayor interés desde el punto de vista de la elección del mejor agente motor, el simón eléctrico Krieger, el número 16.000, fué el primero que ocupó un puesto, en fila, en una de las paradas del Boulevard, y hace bastante tiempo que el público tiene á su disposición un número regular de simones parecidos.

Para el vehículo esencialmente urbano ha resultado de esas pruebas, hechas con gran conciencia, que el petróleo era el que suministraba mayor *velocidad y permitía rodar más tiempo, pero que* el vehículo era menos agradable á causa de la trepidación y de una maniobra relativamente complicada. En cambio la electricidad presentaba la suavidad, el silencio y la facilidad de maniobra, punto esencial para *la circulación* en las ciudades. El petróleo parece que por ahora quedará siendo el motor por excelencia para los coches usados por los *turistas*.

La Exposición de las Tullerías en junio de 1898 ha logrado un éxito inmenso. No se presentó nada sensacional en cuanto á novedad, pero en cambio se vieron muchos perfecciomientos de detalle: bujía irrompible, marcha hacia atrás en los triciclos, coches de aspecto normal y elegante confort.

Los modelos de ciertas casas han sido muy admirados, porque han sabido hermanar los perfeccionamientos modernos con la elegancia de los coches antiguos.

Entre los que más han llamado la atención citaremos los de todo género de la casa Dietrich y Comp.ª, en cuyos talleres de Luneville se construyen los coches de 6 á 9 caballos del sistema Bollée, sin cadena: victorias, duques, breaks, ómnibus, camiones, coches para almacenes, etc. Sus coches llegaron el segundo y el tercero *en la carrera París-Amsterdam, el primero* en la carrera París-Biarritz (categoría turista). Así-



Fig. 1.—El Simón eléctrico Krieger.

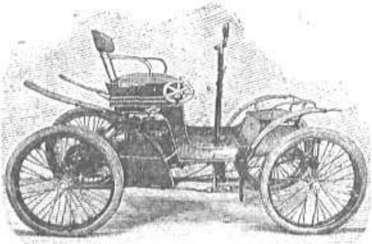


Fig. 2.—Cochecito Decauville.



Fig. 3.—Omnibus Dietrich y Comp.ª

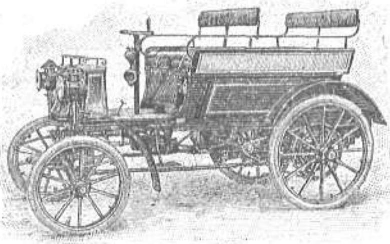


Fig. 4.—Dog-car Jorge Richard.

Figs. 881 á 884.

Ande yo caliente y ríase la gente.

mismo la casa Decauville, que presentaba su cochecito de cuatro ruedas, tan ligero, tan elegante; el coche de paseo por excelencia. El pescante es de dos asientos; el depósito está cargado para una carrera de 200 kilómetros.

Las carreras de automóviles están en formal competencia con el ciclismo, que en cierta medida se puede decir ha quedado relegado á segundo término. La *tripleta* ó la *cuadrupleta* de los *entraîneurs* ha sido muy á menudo reemplazada en las últimas pruebas ciclistas por un coche eléctrico ó de petróleo.

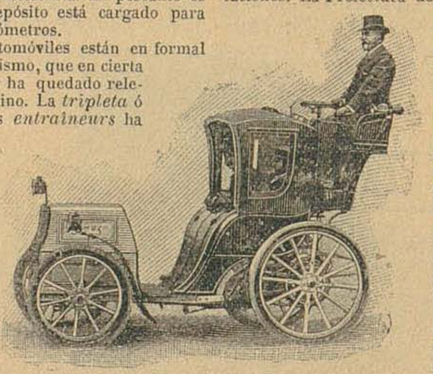


Fig. 5.—Cab eléctrico Jeantaud.

Así, pues, en la carrera París-Burdeos, el *Criterium de los Entraîneurs* constaba de dos etapas: París-Tours, Tours-Burdeos. Mr. R. de Knyff, el maquinista tipo, montado en un coche Panhard y Levassor, llegó á la meta en 15 horas, 15 minutos y 3 1/5 segundos (600 kilómetros).

Principales carreras del año.—La primera carrera del año ha sido el *Criterium de los Motociclos*, en la cual los vehículos de León Bollée y Wilfrid se han repartido el primer lugar, aun cuando el primero llegó 40 minutos antes que el segundo. Pero se notó que el primero, que había salido ese mismo día de los talleres, tenía 22 kilogramos más del peso reglamentario. La gran carrera París-Amsterdam-París se llevó á efecto no sin complicaciones. La Prefectura del Sena opuso su veto; exigió documentos en regla, una velocidad determinada, de tal modo que la salida hubo de darse desde la encrucijada de Champigny, y se fijó la llegada en Montgeron; quedaba á salvo el honor administrativo, pero Charron con un coche de dos asientos y Marcellin en triciclo habían recorrido, sin embargo, el camino con la mayor velocidad.

Todas esas carreras presentan un gran interés, porque hacen resaltar al mismo tiempo la destreza de los conductores y la buena construcción de los coches automóviles.

La industria francesa ha encontrado, pues, en ello una salida ó mercado de los más importantes, y es de desear que el perfeccionamiento del mecanismo permita la rebaja del precio de coste, de modo que el empleo del nuevo medio de locomoción se generalice.



Fig. 6.—Mr. de Knyff.

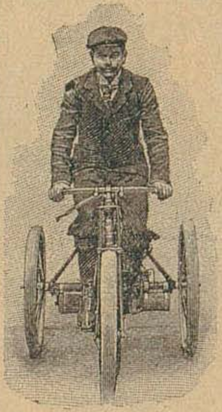


Fig. 7.—Tri Marcellin.



Fig. 8.—Coche Charron.

Adjunto reproducimos algunos de los vehículos que han obtenido recompensas en la ya citada Exposición.

Cuadro de las principales carreras.

FECHA	CARRERA	DIST.ª	VENCEDOR	VEHÍCULO	TIEMPO
Abril 28...	*Criterium de Motociclos.*	100 k.	LEÒN BOLLÈE.	Cochecito Bollée..	1 h. 37 m. 49 s. 4/5
—	— —	—	WILFRID....	....	2 h. 20 m. 53 s. 3/5
Mayo 2....	*Périgueux-Mussidon....*	....	LEYS.......	....	3 h. 54 m. 5 s.
Mayo 10-11.	*París-Burdeos.......*	591 k.	DE KNYFF...	Panhard y Levassor.	15 h. 15 m. 31 s. 1/5
Mayo 29...	*Criterium de Aficionados..*	...	BLIN.......	Triciclo.......	2 h. 43 m. 30 s.
Junio 14...	*Copa de Motociclos....*	100 k.	MAROT.....	....	2 h. 26 m. 30 s.
Julio del 3 al 11...	*París-Amsterdam-París:*				
	Coches de 2 y 3 asientos...	....	CHARRON...	....	33 h. 4 m. 34 s.
	Triciclos..........	....	MARCELLIN..	....	39 h. 36 m. 37 s.

Figs. 885 á 888.

A pan de quince dias, hambre de tres semanas.

MODO DE VER LAS PRINCIPALES CURIOSIDADES DE PARÍS

Y VERSALLES EN CINCO DIAS

El itinerario que damos á continuación ha sido hecho para el extranjero que después de visitar la Exposición Universal de 1900 dispone de pocos dias y quiere ver las principales curiosidades de París sin pérdida de tiempo. Las personas que puedan disponer de más tiempo harán en dos ó más días lo que hemos indicado para verse en uno, y así podrán admirar con detenimiento las bellezas de la capital de Francia.

Indicamos el día en que se debe visitar cada cosa y describimos los edificios y monumentos, dando las horas en que se hallan abiertos y el tiempo que se debe invertir en cada visita. Empezamos por el domingo, pero claro está que cada cual puede invertir el orden que fijamos, teniendo en cuenta los días y las horas en que están abiertos al público los monumentos y museos.

Aconsejamos á nuestros lectores que tengan siempre presente la hora del reloj para no exponerse á encontrar cerradas las puertas de la mayor parte de los edificios que indicamos. Si se detiene uno demasiado en una parte, lo más conveniente será ganar el tiempo perdido tomando un coche de alquiler ó prescindir de la visita que sigue para llegar á tiempo á la que viene después. Puesto que hablamos de coches de alquiler, creemos oportuno decir que al montar en uno se debe pedir al cochero el número del coche, para en caso necesario poder ir á la Prefectura de policía á dar la queja oportuna ó reclamar algún objeto extraviado.

Indicamos los ómnibus y tranvías necesarios para ir de un lugar á otro, y debemos hacer presente que existen en París estaciones intermedias de las líneas de ómnibus y tranvías. Estas se hallan establecidas en la planta baja de las casas, y se debe entrar en ellas para pedir un número de orden, indicando al empleado del despacho el sitio ó la calle á que se quiere ir. El precio del transporte se paga en marcha al cobrador del coche. La imperial (es decir, arriba) cuesta 15 céntimos, el interior 30, y da derecho á la correspondencia (correspondance), es decir, al cambio de coche. En la imperial se puede pedir una «correspondance» pagando un suplemento de 15 céntimos. Para que las correspondencias sean valederas hay que bajarse en una estación, pedir un nuevo número de orden y esperar el coche de la nueva línea que se quiera tomar. Pídase á los cobradores que le avisen á uno al llegar al punto de destino.

Antes de llegar á París ó al llegar hay que pedir por carta á las distintas administraciones los permisos necesarios para visitar ciertos monumentos. También se pueden pedir estos permisos en la Embajada de España en París, que se halla en el Boulevard de Courcelles, 34 (2 á 5 h.). El Consulado de España está instalado en la rue Bizet, 6 (12 á 4 h.).

Cuando se necesita preguntar en la calle el camino que se debe seguir, dirigirse siempre á los agentes de seguridad y nunca á los chiquillos. Es conveniente consultar el plano de París antes de salir de casa.

Un asterisco (*) indica las cosas de cierto mérito. Dos asteriscos (**) indican las cosas verdaderamente notables.

Primer día.—Domingo.

De 8 1/2 á 9 (En la Iglesia del Sagrado Corazón (Sacré-Cœur) y Butte-Montmartre).

Para ir á Montmartre hay muchos medios de transporte. No podemos indicarlos, pues depende del sitio en que se encuentre el viajero. Consúltese el plano y pregúntese á un agente de policía qué ómnibus ó tranvía conviene tomar.

Basílica del Sagrado Corazón (*Basilique du Sacré-Cœur*).—Abierta de 6 á 6. La cripta de 7 á 11 3/4 y desde la 1 de la tarde hasta la puesta del sol; precio de entrada, 25 céntimos.

La iglesia del Sagrado Corazón, de estilo romano bizantino, está ya casi terminada. Existe una cripta inmensa debajo del coro y de las naves laterales. Esta iglesia ha costado más de veinte millones.

Volviendo la espalda á la fachada de la iglesia, se contempla ** una de las más hermosas vistas de París.—De frente: los Halles (*mercado central*), la iglesia de San Eustaquio (*Saint-Eustache*), la Torre de Santiago (*Tour St. Jacques*), la catedral (*Notre-Dame*), San Esteban del Monte (*St. Etienne-du-Mont*), el Panthéon, la cúpula del Val-de-Grâce (hospital militar).—A la izquierda: la iglesia de San Vicente de Paul, la estación del Norte, les Buttes-Chaumont, el Père-Lachaise (cementerio). — A la derecha: la Opera, los Inválidos, la Exposición Universal y la torre Eiffel, el Arco del Triunfo (Etoile), el Trocadero y el Monte Valérien (fuerte).—En el horizonte: St. Cloud, Meudon, Clamart, Châtillon.

De 10 á 10 1/2 (En el Panthéon).

Desde la Basílica bajar á pie por la rue Müller hasta la rue Clignancourt y tomar al pasar el ómnibus Montmartre-Place St. Jacques.—Bajar rue Soufflot y caminando subir hasta el *Panthéon*.

El Panthéon (rue Soufflot).—Abierto de 10 á 4. (Para visitar la cúpula y las bóvedas hay que pedir un permiso al secretario de Bellas Artes, place de Valois, 3; escribir con anticipación.)

Construído de 1764 á 1790 bajo los planos de Soufflot, el Panthéon dejó de ser iglesia en 1885 cuando las honras fúnebres de Victor Hugo.

* *Frontispicio* esculpido por David d'Angers. En *la nave*, á la derecha, ** frescos de Puvis de Chavannes: *La Infancia de Santa Genoveva.* ** Fresco de J.-P. Laurens: *La Muerte de Santa Genoveva.* A la derecha, ** fresco de Bonnat: *El Martirio de San Dionisio.* En la *cúpula*, * pinturas de Gros. En las *bóvedas*, féretro de Victor Hugo, cenotafios de Voltaire y de Rousseau, tumbas de los dos Carnot, de Marceau, La Tour d'Auvergne, Baudin, Lannes, Lagrange, Bougainville, etc. (Eco prolongado.)

De 11 á 12 (**En el Museo de Cluny**).

Al salir del Panthéon bajar la rue Soufflot y el boulevard St. Michel, centro del barrio latino, es decir, de los estudiantes, y entrar en el *Museo de Cluny* (rue du Sommerard, 24).

Museo de Cluny.—Palacio de las Termas ó de Juliano. Abierto de 11 á 4 ó 5, según la estación.

* Las Termas: Salas de baños, restos del palacio de Juliano, proclamado emperador en 360.

El Hotel de Cluny, * estilo gótico y Renacimiento, construído en los siglos xv y xvi por los monjes de Cluny. Museo desde 1842.

En la planta baja, * esculturas, tapices, coches de gala, colecciones de calzado. En el piso principal, ** porcelanas francesas, flamencas, holandesas, italianas, moriscas. ** Platería, marfiles, objetos de hierro, camas imperiales. ** Capilla gótica. Se puede entrar en el jardín por el patio del hotel.

De 1 1/4 á 2 (**En los Inválidos**).

Al salir del Museo de Cluny se debe almorzar en tres cuartos de hora en un *bouillon* ó en un *restaurant* de precio fijo del boulevard St. Michel. Después de almorzar, tomar en el boulevard St. Germain el tranvía Bastille-Porte-Rapp ó Gare de Lyón, Pl. del Alma; apearse rue de Bellechasse, y con correspondencia tomar el ómnibus Porte-St. Martin-Grenelle; bajarse ante el Hotel de Inválidos.

Hotel de los Inválidos.—Abierto de 12 á 4 (la cúpula y la tumba de Napoleón), excepto los miércoles.

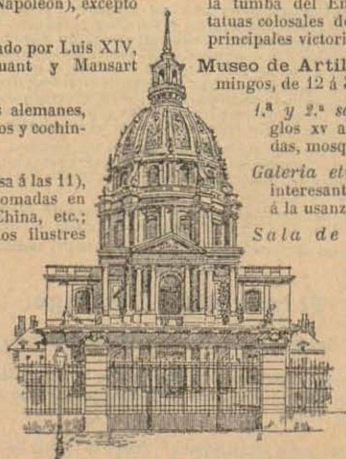
El Hotel de Inválidos, fundado por Luis XIV, fué construído por Bruant y Mansart (1671-1675).

Detrás de los fosos, cañones alemanes, holandeses, rusos, argelinos y cochinchinos.

* *Iglesia de San Luis* (misa á las 11), adornada con banderas tomadas en Argelia, Crimea, Italia, China, etc.; monumentos elevados á los ilustres guerreros Turena, Moncey, Jourdan y Bertrand que en ella han tenido sepultura, y á otros en que se guardan los corazones de Vauban, Kleber, Negrier y la señorita de Sombreuil.

** Tumba de Napoleón I (entrada por la Pl. Vauban).

El interior está empavesado de mosaicos. En el centro, abertura circular rodeada de balcón, desde donde se domina la cripta que encierra la tumba del Emperador. Alrededor 12 estatuas colosales de Pradier, simbolizando sus principales victorias.



Hotel de los Inválidos.

Museo de Artillería: martes, jueves y domingos, de 12 á 3 ó 4, según la estación.

1.ª y 2.ª sala.—Armaduras de los siglos xv al xvii; cascos, rodelas, espadas, mosquetes, etc.

Galería etnográfica.—Colección muy interesante de tipos vestidos y armados á la usanza de los diferentes países.

Sala de modelos.—Máquinas de artillería, cañones, afustes, etc., en modelos.

Sala de trajes de guerra.—Colección de personajes equipados y armados desde la edad de piedra á la de hierro y desde el período merovingio hasta el griego romano.

Sala de armas portátiles.—Armas orientales, árabes, persas, griegas, chinas, etc.

De 2 1/4 á 2 3/4 (**En el Garde-Meuble**, *Guarda-Mueble*).

Al salir del Hotel de Inválidos, atravesar la Explanada y tomar en el quai d'Orsay el tranvía Bastille-Porte-Rapp, apearse en el puente del Alma y seguir á pie por el quai hasta el Guarda-Mueble. Si no hay tiempo suficiente para llegar á la hora indicada al Museo Guimet, prescindir de esta visita.

Garde-Meuble, quai d'Orsay, 103.—Abierto de 10 á 4.

Exposición de los muebles nacionales, muebles históricos de las Tullerías y de Versalles, estilos Luis XIV, Luis XV y Luis XVI.

Colección de tapices de los Gobelinos (*Gobelins*). Porcelanas.

De 3 á 4 (**En el Museo Guimet**).

Al salir del Guarda-Mueble nacional, volver hacia el puente del Alma, atravesarlo y seguir á pie por la avenida del Trocadero hasta la plaza de Jena (place d'Iena).

Museo Guimet ó de las Religiones (place d'Iena).—Abierto de 12 á 4 ó 5, excepto los lunes.

Mr. Em. Guimet, aficionado lionés, lo regaló al Estado en 1886.

Planta baja. * *Galería de Jena:* cerámica china, alfarerías de Nankin y Cantón, esmaltes, porcelanas azules, encarnadas, verdes, amarillas, loza antigua. * *Galería Boissière:* cerámica y bronces japoneses.—Primer piso. * *Galería de Jena:* religiones de la India y de la China, bracmanismo, budismo, taoísmo ó panteísmo, salón de Jade ó de los objetos preciosos. *Galería Boissière:* religiones del Japón; sinto, religión nacional; ** budismo; leyendas japonesas; altares de madera dorada, guerreros, armas, lacas.—Segundo piso: antigüedades egipcias y greco-romanas.

Fig. 889.

El abad, de lo que canta yanta.

De 4 1/2 á 5 (**En el Arco de Triunfo**, *Arc de Triomphe*).

Saliendo del Museo Guimet, tomar la rue Boissière y en la avenida Kléber uno de los tranvías que van á la plaza de l'Etoile.

Arco de Triunfo de la Estrella (*Arc de Triomphe de l'Etoile*), de 4 1/2 á 5.--Para subir, dirigirse al guarda (propina). Empezado por Napoleón I el 15 de agosto de 1806, bajo la dirección del arquitecto Chalgrin y luego de Goust, fué terminado en 1836 é inaugurado el 29 de julio del mismo año.

En los trabajos para su ejecución se han empleado 9.000.000 de fr.

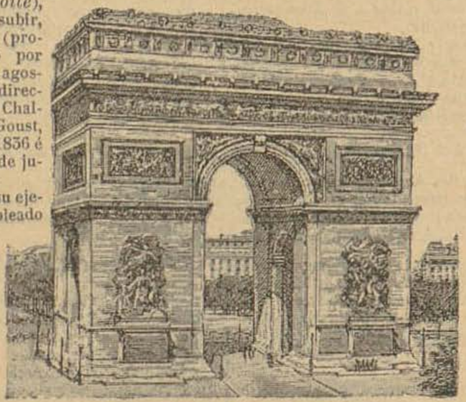
El Arco de Triunfo ocupa el centro de una plaza en la que desembocan doce avenidas.

Altura, $49^{m},80$; ancho, 45 metros; espesor, 22.

A la derecha de la fachada, ** *La Partida (le Départ) de 1792*, por Rude; á la izquierda, *El Triunfo de 1810*, por Cortot; en el lado opuesto, *La Resistencia y la Paz*, por Etex. *Las Victorias*, debajo de las bóvedas, son de Pradier.

Bajorrelieves representando: los del lado E., *Los funerales de Marceau* y *La batalla de Aboukir*; los del lado O., *El paso por el puente de Arcola* y *La toma de Alejandría*; el del lado N., *La batalla de Jemmapes*; el del lado S., *La batalla de Austerlitz*.

Desde la plataforma, ** panorama magnífico; escalera, 261 escalones.



Arco de Triunfo de la Estrella.

De 5 á 6 1/4 (**En el Bosque de Bolonia**, *Bois de Boulogne*).

En la plaza de la Estrella tomar la avenida del Bosque, 1.300 metros de longitud y 125 de ancho.—Hágase la visita en coche; una hora de coche en el Bosque cuesta 2,50 francos, y de este modo se puede verlo por completo.

Bosque de Bolonia.—El bosque, 873 hectáreas, resto de la antigua selva de Rouvray, ha sido cedido á la Villa de París por el Estado en 1852. Hermoseado desde entonces, hoy es el paseo predilecto del mundo elegante. Mucha animación de 3 á 6 ó 7.

A la entrada, tomar por la izquierda del Pabellón chino de la Exposición de 1878, el camino de Suresnes; al llegar á * la encrucijada de los Lagos, tomar por la izquierda (se alquilan botes, paseos en ambas islas). Entre los dos lagos, encrucijada de las cascadas; á la izquierda está la gran cascada (cerca del hipódromo de Longchamp). Seguir por la avenida de Longchamp, que desemboca en la Porte Maillot, ó ir hasta Suresnes. Dar las señas de su domicilio al cochero. Si se quiere tomar un ómnibus ó el ferrocarril en la Porte Maillot, ó un barco en Suresnes, se deja el coche, pero hay que pagar 1 franco de indemnización al cochero.

Segundo día.—Lunes.

De 9 á 10 1/2 (**En el Cementerio del Père-Lachaise**).

Se llega al Cementerio del Père-Lachaise tomando el ómnibus place d'Italie-Charonne ó el tranvía La Villette, place de la Nation. (Para visitar detenidamente el Père-Lachaise hace falta por lo menos cuatro horas.)

Cementerio del Père-Lachaise.—Abierto de 7 á 7 en mayo y agosto; cerrado á las 4 1/2 desde el 16 de noviembre hasta el 31 de enero.

El padre Lachaise, jesuita, confesor de Luis XIV, poseía una casa de campo en ese sitio. La ciudad de París compró dicho terreno en 1804. El cementerio tiene 44 hectáreas. Es una verdadera necrópolis.

Subir * por la avenida principal: á la derecha, tumbas de Mouton, Arago, Baroche, Auber, Cousin, Ledru-Rollin y Couture; á la izquierda, Visconti, Beulé, Danton, Rossini, Musset, Lecomte, Clément Thomas y Baudry. Monumento del Recuerdo, en conmemoración de los que no tienen sepultura. Subir hasta la capilla, en el Grand-Rond, estatua de Casimiro Perier; volver por la derecha y luego subir por la izquierda hasta * el Pain-de-Sucre (*Pilón de Azúcar*), mausoleo de Félix de Beaujour, 32 metros de altura. * Panorama de París. * El monumento crematorio está en la parte alta. Antes de salir del Cementerio, cerca de la puerta, á la izquierda, monumento de * Raquel; más allá, * Eloísa y Abelardo.

De 12 á 1 (**En el Conservatorio de Artes y Oficios**, *Conservatoire des Arts et Métiers*).

En la puerta del Cementerio tomar el ómnibus Charonne-Place d'Italie hasta la place Voltaire; allí tomar con correspondencia el tranvía Cours-de-Vincennes-Louvre; bajar en el ángulo de la rue Tur-

Criado por abuelo, nunca bueno.

bigo y de la rue Réaumur, siguiendo por ésta á la derecha hasta desembocar en la rue St. Martin (almorzar aquí), donde se halla el Conservatorio de Artes y Oficios.

Conservatorio de Artes y Oficios, rue St. Martin, 292.—Público los domingos, martes y jueves de 10 á 4. Los demás días de 12 á 3, pidiendo autorización verbal á la Administración (propina al guarda).

El Conservatorio, museo industrial muy completo y curioso, cuya idea se atribuye á Descartes, está instalado desde 1799 en el antiguo priorato de Saint-Martin-des-Champs, del cual se conserva la iglesia, siglos XI-XIII, y el refectorio, de dos naves, en donde está la biblioteca. Planta baja, sala 1.ª ó sala eco, pues la bóveda repercute el sonido; lado norte: pesos y medidas, astronomía, relojería, construcciones civiles; lado sur: metalurgia, agricultura, máquinas. Primer piso: molinos, torres, química industrial. Hilandería. Papel. Grabado. Fotografía. Tinte. Cerámica. Vidrios. Física, teléfono, telégrafo, electricidad, calor, magnetismo.

De 1 1/2 á 2 (En el Palacio de Bellas Artes, *Palais des Beaux-Arts*).

Atravesar el square des Arts-et-Métiers, frente al Conservatorio, y seguir por el boulevard Sebastopol hasta la rue Turbigo; tomar entonces el ómnibus Filles-du-Calvaire-les-Ternes y apearse en la rue du Louvre para tomar con correspondencia el ómnibus Porte-de-Versailles-Louvre; bajar en la rue Bonaparte, delante del palacio de Bellas Artes.

Palacio de Bellas Artes, rue Bonaparte, 14. —Abierto al público los domingos de 12 á 4; los demás días también se puede visitar de 10 á 4, pidiendo permiso al portero (propina).

Palacio construído de 1820 á 1838, agrandado en 1860 y 1885.

A la entrada, bustos de Puget y Poussin. En el patio, fragmentos de arquitectura francesa. A la derecha, * puerta principal del castillo de Anet, construído para Diana de Poitiers. En el centro, columna corintia de mármol rojo. En el fondo, * fachada gótica y Renacimiento del castillo de Gaillon (1500), destruído durante la revolución.

En el segundo patio, fuente de piedra del siglo XII. En el fondo, ** fachada del Palacio, construído por Duban en 1838. Atravesar el vestíbulo y el patio de cristales, entrar en el anfiteatro (** hemiciclo de Paul Delaroche). Volver al vestíbulo, ver las copias de las logias de Rafael; regresar al primer patio y entrar en la antigua Capilla (reproducciones de esculturas y pinturas de los maestros). Al lado de la Capilla, monumento de Ingres; patio de la Morera, con el ** monumento de H. Regnault.

De 2 á 2 1/2 (En la Iglesia de St. Germain-des-Prés).

Al salir del Palacio de Bellas Artes, tomar la rue Bonaparte hasta la plaza St. Germain-des-Prés, en donde está la iglesia de este nombre.

St. Germain-des-Prés, una de las iglesias más antiguas de París, construída en los siglos XI y XII.

En el interior, hermosas pinturas, principalmente * las pinturas murales de Hipólito Flandrin; varios sepulcros, entre ellos el *monumento de Boileau* y una estatua de la Virgen del siglo XIV.

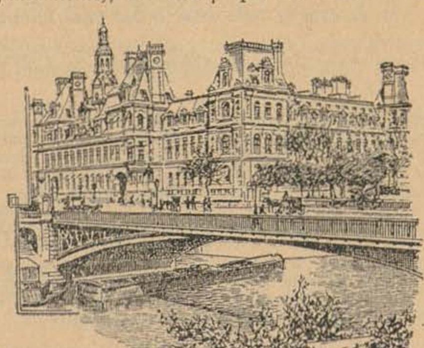
Detrás de la iglesia, á la izquierda, restos de la abadía de la cual dependía antiguamente la iglesia.

De 3 á 3 1/2 (En el Ayuntamiento, *Hôtel de Ville*).

Desde St. Germain-des-Prés, tomar en la estación el ómnibus Plaisance-Hôtel-de-Ville, que va á la place St. Michel (hermosa fuente), atraviesa el puente St. Michel, la place du Châtelet, en donde hay dos hermosos teatros, y se para delante del Hôtel-de-Ville.

Hôtel de Ville *(Ayuntamiento)*, incendiado en 1871 y vuelto á edificar en su forma primitiva por Ballu y Deperthes; estilo del Renacimiento francés.

* Fachada principal, numerosas estatuas de los parisienses célebres y de las principales ciudades de Francia; reloj, linterna ó torrecilla ligera, decorando el reloj las estatuas del *Estudio* y el *Trabajo*, bajo un trono en que se ve la estatua simbólica de la capital de Francia, á la que rodean las del *Sena* y *Marne*. Sobre la techumbre del pabellón central esculturas doradas, representando heraldos y reyes de armas.



Hotel de Ville.

Fig. 891.

Se puede visitar el interior todos los días lectivos de 2 á 4 con una tarjeta que se recoge en la Secretaría, patio del Norte, piso primero; un ujier acompaña al visitante (propina). En el patio central, ** grupo *Gloria Victis* de Mercié. * Escalera principal. ** Gran salón de Fiestas, pinturas del techo. * Sala Lobau, pinturas de J.-P. Laurens. * Sala de las Ciencias, de las Artes y de las Letras, pinturas y esculturas notables.

De 3 1/2 á 4 (**En la Catedral, Nuestra Señora de Paris**, *Nôtre-Dame*).

Para ir del Ayuntamiento á la Catedral no hay más que atravesar el puente del Hôtel-de-Ville y tomar la rue d'Arcole hasta llegar á la iglesia. La ** fachada (siglo XIII) está dividida en 3 partes y 3 pisos. En el segundo un soberbio rosetón y en el tercero una galería de columnitas que sostienen las ojivas sobremontadas de una balaustrada decorada de esculturas. En la plaza del Atrio, frente al Hôtel-Dieu (*hospital*), edificado de nuevo en 1868, se encuentra la estatua de bronce de Carlomagno, por Rochet.

La Catedral.—Abierta al público de 10 á 4. Principiada en 1163, terminada en el siglo XIII, restaurada en 1845. En 1793 templo de la Razón. Cerrada el 12 de mayo de 1794; abierta de nuevo al culto en 1802.

Exterior: La Catedral es uno de los monumentos más hermosos del arte ojival en Francia. Encima de sus tres grandes puertas la galería de reyes. *Puerta del centro* ó *Puerta del Juicio*: 12 medallones, que representan en la serie superior doce virtudes; en la serie inferior los vicios opuestos. Los elegidos suben al cielo, los condenados caen en el infierno. Los 2 ángeles que rodean á Cristo llevan los instrumentos de la Pasión. — *Puerta de la izquierda* ó *Puerta de la Virgen*, la más hermosa de las tres: la Virgen pisa la serpiente, Adán y Eva, el Arca de la Alianza; á la izquierda, Constantino y San Dionisio; á la derecha, San Juan Bautista, San Esteban, Santa Genoveva, el papa San Silvestre, sepelio de la Virgen, coronación de la Virgen. —*Puerta de la derecha* ó *Puerta de San Marcelo*: estatua de este santo derribando al dragón; á la izquierda, la reina de Saba, 2 reyes del Antiguo Testamento, San Pedro; á la derecha, San Pablo, David, Bethsabée y Salomón. Escenas de la vida de la Virgen.— ** Herraje de la puerta, obra maestra de la edad media.



La Catedral.

Interior: 5 naves, 127 metros de largo, 48 de ancho, 84 de alto, 75 pilares que sostienen las bóvedas. * Vidrieras de los 3 grandes rosetones (siglo XIII). * Púlpito de Virgen. * Verja del coro. Al rededor del coro * bajorrelieves. —** Tesoro, en la sacristía (entrada, 50 céntimos): jarrones y ornamentos dados por Napoleón III, jarrones antiguos; vestiduras ensangrentadas de los arzobispos Affre, Sibour y Darboy.—Las torres (68 metros de altura); entrada, 20 céntimos; á la izquierda, fuera de la iglesia, 397 escalones, * hermoso panorama. Campana mayor que pesa 12.500 kilogramos, tomada en Sebastopol.

Detrás de la iglesia, á la derecha de la entrada de la isla Saint-Louis, está la Morgue (*depósito de cadáveres*), abierto al público todo el día.

De 4 1/2 á 6 (**En el Jardín de Aclimatación**, *Jardin d'Acclimatation*).

Tomar en la plaza del Hôtel-de-Ville el ómnibus Hôtel-de-Ville-Porte-Maillot; bajar aquí y tomar más allá de la puerta, á la izquierda, un pequeño tranvía (20 céntimos) que va al Jardín de Aclimatación.

Jardín de Aclimatación.—Abierto todo el día (1 franco los días lectivos y 0,50 los domingos).

A la izquierda, los monos, las grullas, los avestruces, el palomar, antílopes, llamas, cuadras. Paseos sobre el elefante, 25 céntimos; dromedario, 50; caballo, 50. Coche tirado por un avestruz, 50.—Volver á la derecha: Panorama, vaquería, * focas, lechería (taza, 40 céntimos), aquárium, los perros, los pájaros, palmárium. —Kiosco para conciertos, en verano, jueves y domingos á las 3.

Tercer día.—Martes.

De 8 á 9 1/2 (**En los Campos Eliseos y en las Tullerías**, *Champs Elysées et Tuileries*).

Campos Eliseos, Jardín de las Tullerías.—** Plaza de la Concordia (*Concorde*), empezada en 1748, concluída en 1854. En dicha plaza fueron decapitados Luis XVI, Carlota Corday y María Antonieta.—Jardín de las Tullerías: picadero en que celebraron sus sesiones la Constituyente, la Asamblea legislativa y la Convención.—El arco del *Carrousel*, edificado en 1808.--En los Campos Elíseos: estatuas de los *Desbravadores de caballos* por G. Couston.--Atravesar la plaza de la Concordia: * obelisco de Louqsor. * Fuentes.—Entrar en el jardín de las Tullerías, dibujado por Le Nôtre en tiempos de Luis XIV. Juego de pelota, invernadero de naranjas, panorama de la historia del siglo, fuente circular. Cerca de la rue de Rivoli, animales por Cain.—Debajo de los árboles, dos anfiteatros ó cuadriláteros de Atalante, creados por Robespierre.--Terraza de los Feuillants.—Atravesar la rue des Tuileries.—Arco de triunfo del Carrousel.— * Monumento de Gambetta.--A la derecha, entrada del Palacio del Louvre, pabellón Denon.



Plaza de la Concordia.

Figs. 892 y 893.

De 9 1/2 ó 10 á 12 1/2 ó 1 (En el Louvre).

Palacio del Louvre. —Abierto: En verano de 9 á 5, en invierno de 10 á 4; los domingos en todo tiempo de 10 á 4. (El guardarropa no es obligatorio.)

Antiguo lugar de reunión de caza ó Lobetería. Fortaleza construída por Felipe Augusto (el lugar de los cimientos está señalado en el patio del Antiguo Louvre con una hilera de piedras blancas). Carlos V manda restaurar dicha fortaleza. Francisco I la hace derribar y construye (1541) el Louvre actual. Catalina de Médicis y Enrique IV ordenan que se agreguen construcciones del lado del Sena. Luis XIII y Luis XIV terminan, del lado de la rue de Rivoli, el cuadrilátero que forma el patio del antiguo Louvre; ** columnata de Perrault. Napoleón I manda construir sobre la rue de Rivoli un ala para que corresponda á la que da sobre el quai, construída por Enrique IV (construida de nuevo de 1874 á 1878). —Napoleón III hizo añadir sobre la calle de Rivoli un ala para unir el antiguo Louvre con las construcciones de Napoleón I. Además hizo levantar galerías con estatuas sobrepuestas de cada lado en el interior del inmenso patio.



Palacio del Louvre.

Atravesar á la izquierda la galería de esculturas, subir ocho escalones de la escalera Daru y tomar á la izquierda, visitar las esculturas romanas y las esculturas griegas hasta la sala de la * Venus de Milo.—Volver otra vez á la escalera Daru, subirla y entrar á la derecha después de la sala del *Chalet* en el ** Salón cuadrado, que contiene las obras maestras más notables: ** *Las Bodas de Canaán*, de Pablo Veronés; ** *La Inmaculada Concepción*, de Murillo, ** *La Joconda*, de Leonardo de Vinci; ** *La Santa y Gran Familia llamada de Francisco I* y la ** *Bella Jardinera*, de Rafael; ** *El enterramiento*, del Ticiano; ** *Júpiter y Antiope*, de Corregio; ** *Los peregrinos de Emmaüs*, de Rembrandt.—Después recorrer la gran galería: escuelas Italiana, Española, Alemana, Flamenca y Holandesa. En la extremidad, volver al sitio de partida y entrar (segunda puerta á la izquierda) en la antigua sala de los Estados: ** nueva galería francesa (Díaz, Corot, Rousseau, Millet, Ingres, Scheffer, Prud'hon, Delacroix y David). Después de atravesar esta sala, visitar la sala Denon: colección de retratos de artistas, fundada en 1887; tomar por la derecha, atravesar la sala Daru (Greuse, ** *el Cántaro roto*); entrar á la derecha en la sala de los Siete Maestros, en donde están los * Primitivos, y volver al Salón cuadrado.

Ir á la izquierda en la * galería de Apolo: joyas, ** el *Regente* en el centro de la galería, esmaltes, platería, techo de Eugenio Delacroix, puertas de hierro forjado. Atravesar á la derecha la sala de las Joyas y entrar en la sala de las Siete Chimeneas: * *el Naufragio de la Medusa*, de Gericault; * *Psiquis recibiendo el primer beso del Amor*, de Gerard; etc.—Entrar, primera puerta á la izquierda, en la sala Enrique II (Courbet, * *Entierro de Ornans*). Siguiendo por la izquierda, * sala La Caze: Teniers, Watteau, Boucher, Rembrandt.

Salir del Museo de Pintura, atravesar la meseta ó descanso de la escalera, á la izquierda, sala de los Bronces y enfrente están las salas de los Dibujos (14). Se deben visitar:

* Colección Thiers (2 salas), frente á la sala XIV; más allá objetos de arte de la Edad media y del Renacimiento; ** Bernardo Palissy. Al final de la galería del Renacimiento, salir al descanso de la escalera, tomar la derecha y entrar en las * salas Dieulafoy. Después tomar la escalera de la izquierda (inscripción) y subir al piso segundo, al ** Museo Naval; Museo Chino.

Bajar otra vez al patio del Antiguo Louvre y visitar rápidamente, puerta á la izquierda en la planta baja, el * Museo de Esculturas modernas: Puget, Coustou, Rude.—Después se puede atravesar el patio del Antiguo Louvre en dirección á Saint-Germain-l'Auxerrois, y entrar á la derecha, bajo la bóveda, en la galería de las Antigüedades egipcias (* esfinge), ó si no á la izquierda, en la de las Antigüedades asiáticas.

De 2 á 3 (En la Biblioteca Nacional, *Bibliothèque Nationale*).

Al dejar el Louvre almorzar de prisa y después tomar delante del monumento de Gambetta el ómnibus Batignolles-Clichy-Odeon, que le deja á uno delante de la Biblioteca Nacional, rue de Richelieu, núm. 58. Hay restaurant en la misma Biblioteca.

Biblioteca Nacional, rue de Richelieu.—Abierta de 10 á 4, excepto quince días antes de Pascua de Resurrección.—Para el salón de lectura hay que pedir una tarjeta á la administración.—También se necesita tarjeta para la sala de los manuscritos y la sala de las estampas.

En la rue de Richelieu, á la izquierda, mirar al pasar la fuente de Molière.—A la entrada de la Biblioteca, la fuente Richelieu, en el lugar que ocupó la Opera, que fué derribada después del asesinato del duque de Berry en 1820.

La Biblioteca ocupa el hotel Mazarino, casi construído de nuevo en la época actual.—Tres millones de libros.

Se entra por el patio principal. Frente á la puerta se halla el salón de lectura, 9 cúpulas, 16 columnas. A la izquierda del vestíbulo, escalera que conduce al primer piso, á la * sala de exposición de los manuscritos y de los impresos (100.000 volúmenes). Examinar principalmente la * galería Mazarina: hermoso techo, manuscritos de la Edad media.

* Gabinete de las medallas y de las antigüedades (entrada por la rue de Richelieu, cerca del retén de policía; 400.000 medallas). Abierto los martes y viernes.

Fig. 894.

Al cabo de un año tiene el mozo las mañas de su amo.

De 3 1/2 á 6 (**En el Jardín de Plantas**, *Jardin des Plantes*).

De la Biblioteca Nacional bajar por la rue de Richelieu, tomar por la izquierda para atravesar el Palais-Royal (Palacio Real). (Palacio construído por Richelieu en 1619, actualmente Consejo de Estado. Galerías construídas por Felipe Igualdad.) Tomar en la plaza del Palais-Royal el ómnibus Square des Batignolles-Jardín des Plantes, que va hasta el punto de destino.

Jardín de Plantas.—Abierto todo el día.

Casa de fieras.—Abierta de 11 á 4 en invierno y de 5 á 6 en verano.

Museo de historia natural.—Abierto de 11 á 4.- Jardín fundado en 1635. Colecciones de historia natural creadas por Buffon en 1752; casa de fieras en 1793, por Bernardin de Saint-Pierre.

Al apearse del ómnibus ver la fuente Cuvier, entrar en el jardín é ir á la administración que está enfrente para pedir billetes para la Paleontología, la galería de animales feroces, las estufas ó invernaderos y el Museo de historia natural. —Después bajar por la izquierda y visitar las * galerías de anatomía comparada, de antropología y de paleontología; recorrer las galerías de *pájaros*, * *focas*, *reptiles*, *etcétera*. Salir por la derecha, donde están los animales feroces, los monos, el elefante, el hipopótamo, los osos; después á la izquierda ver el Museo de historia natural: en la planta baja, en la galería, * grandes mamíferos; dar la vuelta á la galería y subir al piso primero: * los pájaros; en el piso segundo, los insectos.—Atravesar el jardín botánico y desembocar en la plaza Valhubert.

Cuarto día.—Miércoles.

De 9 á 10 1/2 en verano, á 11 en invierno (**En el Luxemburgo**, *Luxembourg*).

Luxemburgo. Palacio y Museo.—El museo está abierto al público de 9 á 5 en verano y de 10 á 4 en invierno. El palacio á las 9. En invierno empezar por visitar el Palacio.

Construído en 1615 por María de Médicis, modificado en tiempos de Napoleón I y de Luis-Felipe. En 1795, Palacio Directorial, después Palacio del Consulado. Más tarde Senado, Cámara de los Pares. Otra vez Senado, en tiempo de Napoleón III, Prefectura del Sena después de la *Commune* y en la actualidad Senado.

Entrar á las 8 1/2 en el jardín, por la puerta que está frente al Pantéon ó la que está frente al teatro del Odéon, ver la * fuente de Médicis. Paseo por la terraza que está delante del Palacio; pasar por el lado derecho, * monumento de Eugenio Delacroix; entrar en el Museo (por la rue de Vaugirard); Esculturas: Barrias, Chapu, Dubois, Falguière, Mercié, Rodin. Pinturas: * *Rosa Bonheur*, * *Bonnat*, *Bouguereau*, *Breton*, Cabanel, Delaunay, Feyen-Perrin, J.-P. Laurens, * Jules Lefebvre, * Lhermitte, ** Meissonier, Perret, Ziem.

Al salir tomar la derecha por la rue de Vaugirard y entrar en el Senado por la puerta del Palacio (propina al empleado). En el piso primero, biblioteca con * techo de Eugenio Delacroix. * Salón de sesiones del Senado. Salón de Conferencias. * Cuarto de María de Médicis.

De 11 ó 11 1/2 á 12 (**En el Palacio de Justicia**, *Palais de Justice*).

Al salir del Luxemburgo, antes de las 11, cruzar el jardín hasta la rue Soufflot, tomar el ómnibus Halles-Porte d'Ivry y apearse delante del Palacio de Justicia.

Palacio de Justicia y Santa Capilla (*Sainte-Chapelle*).—Abierto de 11 á 4 ó 5 en verano. Palacio cedido por Carlos VII (1431) al Parlamento. Incendios en 1618, en 1776 y en 1871. Capilla construída en el reinado de San Luis (1245).

Los miércoles, mercado de flores detrás del Tribunal de Comercio, que está frente al Palacio de Justicia.

A la derecha del boulevard, en la rue de Lutèce, estatua de *bronce de Teofrasto* Renaudot. — También á la derecha, Tribunal de Comercio (1850).—Entrada al Palacio por el patio principal, hermosa verja de hierro. Tomar la izquierda para visitar ** la Santa Capilla (propina). Joya de la arquitectura gótica: 35 metros de largo y alto y 11 de ancho. Capilla baja para la servidumbre: tres naves. Capilla alta para la Corte: una sola nave; 15 ventanas de 15 metros de altura. Vidrieras antiguas, restauradas. Estatuas de los Apóstoles. Dosel de madera para la Santa Corona de espinas.—A la derecha de la capilla, oratorio de Luis XI.

Volver al patio principal, subir la gran escalera. Vestíbulo. Tomar hacia la derecha. Sala de los Pasos Perdidos, construída de nuevo en 1871: 73 metros de largo (teatro des Clercs de la Basoche, *curiales*). Monumentos de Malesherbes y Berryer.—Galería entre el vestíbulo y la sala de los Pasos Perdidos; á esta galería dan: del lado derecho, las salas del Tribunal Supremo. Al otro lado del primer vestíbulo está el vestíbulo de Harlay; escalera que conduce á la Cour d'assises (*Tribunal del Jurado*).—Salir por el patio principal, tomar por la izquierda y ver el exterior del Palacio: la torre del Reloj, que hace esquina al *quai*; reloj construído en 1370, compuesto en 1685 y 1852. Tomar por el quai de la izquierda: torre de César, torre de Montgomery, torre de Plata. En la plaza Dauphine, fachada del vestíbulo de Harlay, construída por Dué.—Tomar por la izquierda hasta el Pont-Neuf (*puente nuevo*): estatua de Enrique IV.



Palacio de Justicia.

Fig. 895.

A caballo presentado no hay que mirarle el diente.

De 1 1/2 á 2 1/2 (**En los Gobelinos**, *Gobelins*).

Atravesar el Pont-Neuf á la derecha y almorzar rue de Rivoli. Después de almorzar ir á pie hasta las Halles centrales (*Mercado central*), visitar brevemente ° la iglesia de San Eustaquio (*Saint-Eustache*). Hay frescos y estatuas notables, y al salir de la iglesia tomar el ómnibus Halles-Porte d'Ivry. Apearse delante de los Gobelinos.

Los Gobelinos, 42, avenida de los Gobelinos. —Abierto de 1 á 3. Tintorería fundada en 1450 por Juan Gobelin sobre las márgenes de la Bièvre. Comprada por Colbert en 1662.

Museo á la izquierda de la puerta de entrada: ° tapices de los siglos XV, XVI, XVII y XVIII; tapices egipcios del siglo XII. ° Talleres en que se construyen los tapices, lanas de 24 tonos para cada color. Diez años para terminar ciertos tapices. — En otro edificio contiguo se hallan las ° salas de exposición de los tapices modernos y el taller de tapices de la Savonnerie (*antigua fábrica de tapices de Chaillot, en París*).

De 3 á 4 (**En la Opera**).

Al salir de los Gobelinos tomar el ómnibus des Halles-Porte d'Ivry hasta el Châtelet y con correspondencia el ómnibus Gare Saint-Lazare-Pont-Saint-Michel que pasa delante de la Opera.

La Opera.—Abierta al público los días lectivos de 10 á 4. Inaugurada en 1875. Garnier, arquitecto. Visitar el *vestíbulo*: estatuas de Lully, Rameau, Gluck y Haendel; *gran escalera* con magníficas pinturas al fresco de Pils; *foyer del público*: 50 metros de largo por 12 de ancho y 18 de altura, bellísimas pinturas de Baudry; *antefoyers*, con pinturas de Salviati y Curzon; *sala de espectáculos*, con capacidad para más de 2.000 espectadores. Techo pintado por Lenepveu; *foyer del baile*, decorado por Boulanger con 20 retratos de bailarinas célebres y otras pinturas representando bailes; *biblioteca y museo de la ópera* instalados en el pabellón O. que hace frente á la rue Auber, donde se conserva una gran colección de óperas y bailes, partituras autógrafas, 6.000 volúmenes y 60.000 estampas, dibujos de trajes de diferentes épocas, decoraciones de los siglos XVII y XVIII, pinturas, bustos de cantantes y cantatrices célebres, reconstitución de la escena del Teatro de Orange y otros libros distribuidos en diferentes salas. — Hermosas estatuas en el exterior: *La Danza*, de Carpaux. Sobre la cúpula gran estatua dorada de *Apolo con su lira*, por Millet, y á los lados dos estatuas de *Pegaso*, por Laquesne.



La Opera.

De 5 á 6 1/2 (**En el Museo Grévin**).

Después de ver la Opera se sigue el boulevard des Capucines y el de la Madeleine para visitar esta iglesia fundada en 1764, terminada en 1842; 108 metros de largo; ° frontispicio de Lemaire; ° puerta de bronce. Después se puede tomar la rue des Capucines que desemboca en la ° columna Vendôme, levantada en 1806; 43 metros de altura. Escalera de 176 escalones que dan acceso al capitel, en cuya cúspide se levanta la estatua de Napoleón I en traje de Emperador romano. Tomar después la rue de la Paix, y al llegar de nuevo á la plaza de la Opera volver á la derecha y seguir los boulevards en dirección de la Bastille hasta llegar al museo Grévin.

Museo Grevin, 10, Boulevard Montmartre, al lado del pasaje Jouffroy.—Abierto desde las 2 de la tarde hasta las 11 de la noche. Entrada: 2 francos, los domingos y días de fiesta 1 franco. Magnífica exposición de figuras de cera y otras escenas de actualidad: *Galería de la Revolución La Familia Real en el Temple, María Antonieta en la Conserjería, Historia de un crimen*, etc., etc. Audiciones telefónicas, Conciertos, Gabinete Fantástico, Magia Negra, etc.

Quinto día.—Jueves.

De 10 1/2 á 11 (**En la Conserjería**, *Conciergerie*).

Conserjería, quai de l'Horloge.— Abierta los jueves de 10 1/2 á 3. Pedir permiso con anticipación á la Prefectura de policía, rue de Lutèce.

Actualmente cárcel en donde están recluídos los criminales que tienen que ser juzgados por el Jurado. (Vaillant, Ravachol, etc., han estado encerrados en el núm. 1, cerca de la cancela.) En tiempo de la Revolución, prisión política en que encerraban las víctimas que debían morir en la guillotina.—° Sala del último banquete de los Girondinos.—Calabozo de María Antonieta.—Celda del príncipe Napoleón y de Persigny, etc. —Salón de los guardias de San Luis.

De 11 1/4 á 12 (**En el Museo Carnavalet**).

Tomar en la plaza del Châtelet el tranvía Charenton-Louvre y apearse rue St.-Antoine en el cruce de la rue Sévigné, en donde se halla el Museo Carnavalet. Ver al pasar, ° la tour Saint-Jacques (*torre*

Fig. 896.

Con un caldero viejo se compra otro nuevo.

de Santiago), construída en 1508, vestigio de una iglesia derruída en 1789: estatua de Pascal en el interior; en la plaza del Châtelet la fuente de la Victoria (1807). Aquí está la entrada de * las alcantarillas de París (se visitan el 1.º y 3.º miércoles de cada mes con autorización del Prefecto del Sena).

Museo Carnavalet, rue de Sévigné.—Hotel de la familia de Kernevenoy. Construído en 1550 por Pedro Lescot y decorado por Juan Goujon. *Restaurado por Mansard en 1660. Habitado durante* más de 20 años por Mme. de Sévigné. Comprado por el Ayuntamiento de París en 1866 para guardar los libros, manuscritos, estampas, medallas, cuadros y demás objetos relativos á la historia de París y de la Revolución. Entrada del Museo á la derecha del zaguán. Planta baja: fósiles, etc., ruinas galo-romanas, *muelas y molinos antiguos. Sarcófagos*. Sótano: urnas funerarias. Vaciados de esqueletos.

Al subir del sótano se toma la izquierda: cuatro salas de antigüedades. En el fondo, escalera que conduce al primer piso. De frente, dos salas y dos galerías que encierran vistas de París. En la parte del hotel que forma el fondo del jardín, * lozas y porcelanas revolucionarias.—En los extremos, dos galerías que encierran recuerdos de la Revolución: * *Juramento del juego de pelota* (cuadro bosquejado por David), relojes de sobremesa, abanicos. Gran salón lleno de objetos auténticos de la época revolucionaria: * la Bastilla esculpida en una piedra de la fortaleza derruída, reales órdenes, pendón de *emigración, peinados, guantes, zapatos, armas*, espada de La Tour d'Auvergne. — En la escalera de salida, herrajes y ventanillos de la Conserjería.

De 2 á 5 ó de 1 á 4 (**En Versalles**, *Versailles*).

Tomar un coche para ir á la estación de Saint-Lazare (San Lázaro), ó si se tiene mucho tiempo disponible ir á la rue St.-Antoine, tomar el tranvía Charenton-Louvre hasta la plaza du Châtelet. Aquí con correspondencia tomar el ómnibus Gare Saint-Lazare-Place St.-Michel. Apearse en la estación, almorzar de prisa y tomar el tren para Versalles (2.ª 1,15); salida, todas las horas. El trayecto se hace en 50 minutos.

En Versalles, tomar á la izquierda la rue du Plessis; luego á la derecha la avenida de St.-Cloud, que desemboca en la plaza de Armas.

Palacio de Versalles.—Castillo de ladrillo y piedra construido por Luis XIII.—Palacio creado *por Luis XIV y habitado por él á partir de* 1682.—Estados Generales en 1789. Juramento del juego de pelota. Asamblea constituyente. El castillo fué invadido por la multitud el 5 de octubre.—Museo creado por Luis Felipe.— El 18 de enero de 1871, el rey de Prusia se hace proclamar emperador de Alemania en la galería de los Espejos.—Las Cámaras han celebrado allí sus sesiones hasta 1879.

Museo abierto de 11 á 4 en invierno, á 5 en verano.

En el centro del patio la estatua ecuestre de Luis XIV.

Alrededor 16 estatuas (Richelieu, Bayard, Colbert, Masséna, Turenne, Suffren, Condé, etc.), antiguamente sobre el puente de la Concordia.

A la izquierda, en el vestíbulo, capilla construída por J. Manzart. Pinturas por Coypel y Jouvenet. En las 11 salas, á la izquierda del vestíbulo, * pinturas históricas que se deben ver rápidamente; también debe verse la galería de las tumbas que está paralela á la anterior. Al extremo de esta galería, el teatro, el salón de sesiones de la Asamblea Nacional 1871-1876. En medio de la galería, á la derecha, puerta que conduce á las salas de las Cruzadas. Volver otra vez al vestíbulo y subir por una escalerita á la izquierda al piso primero. Empezar por la galería de esculturas (monumento del duque de Orleans, de Pradier): en medio de la galería, volver á la derecha y visitar las * salas de pinturas: H. Vernet, *Toma de la Smala, Batalla de Isly, Toma de Constantina*, Muller, ** *Lista pasada á las últimas víctimas del Terror*.— Volver á la galería de las esculturas, *recorrerla toda y tomar á la izquierda* la 2.ª galería de la Historia de Francia; recorrerla y llegar al vestíbulo de las tribunas de la capilla.

Al volver á la derecha, hállase uno en la parte central del palacio: grandes habitaciones del rey. Dando la vuelta á esta parte central se encuentra en el centro la ** galería de los Espejos, 75 m. de largo, panorama de los jardines, pinturas de Lebrun. Las salas paralelas á esta galería encierran la sala del Consejo, el cuarto de dormir de Luis XIV, las habitaciones reservadas de la reina.



Palacio de Versalles.

Al salir de la galería de los Espejos se entra á la izquierda en las habitaciones de gala de la reina (cuarto de dormir de María Teresa, María Lecziuska, María Antonieta; salón antecámara, salón de los guardias). Se deja entonces la parte central del Palacio y se entra á la derecha en el ala del Mediodía. Al entrar, después de atravesar el descanso de la escalera de los Príncipes: ** galería de las Batallas; 120 m. de largo; Ary Scheffer, H. Vernet (** *Batalla de Bouvines*, 1214), Delacroix, Gerard, etc.

Bajar á la planta baja y salir del palacio al * jardín. Después de admirar la fachada del palacio, 415 m. de largo, y la perspectiva de la avenida central, bajar á la izquierda, en el *parterre* del Norte, hasta la fuente de Neptuno (** grandes surtidores de agua: 23 m. de altura) é ir á la izquierda hacia el Trianon.

Fig. 897.

Cuando no lo dan los campos, no lo han los santos.

El ° Gran Trianon, construído por Mme. de Maintenon (el guarda acompaña á los forasteros). A la derecha del palacio, ° Museo de los carruajes: carruaje de la consagración de Carlos X, restaurado para el bautizo del príncipe imperial.—A poca distancia, el ° Pequeño Trianon, construído en tiempo de Luis XV, vivienda de María Antonieta. Visitar el jardín inglés y el caserío. Regresar por la avenida de la reina al ° Gran Canal y subir al Tapiz Verde (Tapis-Vert) para ver la fuente de Apolo. A la derecha del Tapiz Verde se halla el ° bosquecillo de la Columnata: 42 columnas de mármol.

Al salir del palacio de Versalles volver á París por el ferrocarril ó tomar en la plaza de Armas el tranvía para París (Louvre), 85 céntimos. Se pasa por la avenida de París, Viroflay, Chaville, Sèvres, el Sena, Billancourt, las fortificaciones, el viaducto del Point-du-Jour, Auteuil, Passy, el Trocadero y la Torre Eiffel.

LOS ALREDEDORES DE PARÍS EN TRES DÍAS

SAINT-CLOUD.—SEVRES.—SAINT-GERMAIN.—FONTAINEBLEAU.

Si se puede pasar una semana completa en París, emplear los dos días que quedan en visitar los pueblos de los alrededores, siguiendo el orden que indicamos. También damos la manera de utilizar el segundo domingo.

Primer día.—Viernes.

DURANTE LA MAÑANA (**En Saint-Cloud**).

Tomar el barco para Saint-Cloud en el Pont-Royal (puente Real), al lado del Louvre (20 céntimos durante la semana, 30 los domingos y días de fiesta). Puentes de Solferino, de la Concordia, de los Inválidos, del Alma, de Jena, de Passy y de Grenelle (aquí se levanta la estatua de la ° Libertad, por Bartholdi). Puente del Point-du-Jour, colinas de Meudon, panorama del Monte Valeriano (Mont-Valérien).

Saint-Cloud.—San Clodoaldo, nieto de Clodoveo, fundó en este sitio un monasterio. El castillo construído en 1572, comprado y construído de nuevo por Luis XIV en 1658, albergaba el Consejo des Cinq-Cents (Quinientos) en 18 de brumario del año VIII. Habitado por Napoleón I y Carlos X, que firmó en él las ordenanzas de 1830. Mansión favorita de Napoleón III. —Destruído por los prusianos el 13 de octubre de 1870.

Al desembarcar, entrar en el parque á la izquierda, seguir la gran avenida en que se celebra la feria de Saint-Cloud en el mes de septiembre. Volver hacia la derecha á la ° Cascada, subir á lo largo de las dos cascadas (construídas por Lepautre y Mansart), y llegar al sitio que ocupaba el antiguo palacio; tomar la avenida del castillo que sube al parque y desemboca en una gran encrucijada, desde donde se contempla un ° panorama espléndido: más allá del Sena, á la izquierda, el puente de Saint-Cloud, Boulogne y el bosque; de frente el Arco de la Estrella, las alturas de Montmartre; á la derecha, el Campo de Marte (Champ-de-Mars), la Exposición Universal, los Inválidos, las torres de San Sulpicio y el Panteón.

DE 12 Á 12 1/2 (**En Sèvres**).

Cuando se está en la encrucijada (*linterna de Demóstenes:* entrada, 25 céntimos; °° panorama magnífico) continuar por la avenida del Castillo y tomar en la izquierda un sendero que desemboca en la manufactura de Sèvres.

Al llegar á Sèvres, almorzar cerca de la Manufactura (restaurant Lamy: 2,50 francos) y entrar á las doce en la Manufactura (fábrica nacional).

Sèvres, fábrica de porcelana.—Abierta todos los días de 12 á 4 (pídase con anticipación permiso á Bellas Artes, 3, rue de Valois).

° Talleres: torneado, vaciado de la porcelana, hornos.—Exposición de los productos de Sèvres, á la derecha del vestíbulo: jarrones, copias de cuadros; los precios están marcados.—°° Museo de cerámica en el primer piso; salón principal, con galerías de cada lado.

Empezar por la derecha y dar la vuelta: antigüedades, Edad Media, tiempos modernos; porcelanas tiernas, porcelanas duras; China, India, Japón, Limoges, Sèvres y Sajonia.

DE 2 1/4 Á 4 (**En el Museo de Saint-Germain**).

DE 4 Á 5 (**En el bosque de Saint-Germain**).

Al salir de la fábrica volver á tomar el barco para Saint-Cloud. En Saint-Cloud, subir á la estación del ferrocarril que está en lo alto del pueblo y tomar á la 1 el tren para Saint-Germain (en 2.ª, 1,70 franco). El trayecto se hace en una hora y veinticinco minutos.

Saint-Germain-en-Laye.—° Castillo de la Edad Media, construído de nuevo por Carlos V y más tarde por Francisco I.

Hubo otro castillo, llamado el Castillo Nuevo, construído por Enrique II y habitado por sus sucesores hasta Luis XIV que nació en él. Fué derribado en 1776.

El castillo actual (antiguo castillo), escuela para oficiales de caballería en tiempo de Napoleón I, cuartel, casa de reclusión militar, museo. Está abierto: los domingos, de 10 1/2 á 4; los martes y jueves, de 11 1/2 á 4. Los demás días autorización, rue de Valois.

Museo de antigüedades nacionales.—Entrada

por la izquierda en el patio. Planta baja: * máquinas de guerra romanas, embarcaciones, etc.; vaciados de monumentos romanos, mosaico de Autun. Volver de nuevo á la entrada y subir al entresuelo; á la derecha, postes militares, inscripciones célticas, mitología gala, piedras sepulcrales, inscripciones, trajes y oficios de la Galia. Primer piso á la derecha al llegar: * época prehistórica de la Galia; cabezas de rinocerontes, tigres, osos, ciervos, colmillos de *manmut, muestras de* sílice. — Monumentos megalíticos, dolmens y menhirs en reducción.—Se entra después en la * gran galería de Marte ó salón de Fiestas, que encierra objetos de hierro y bronce de Europa y de los demás países del mundo.



Palacio de Saint-Germain.

Piso segundo (escalera pequeña al lado de la gran galería), monedas galas y merovingias, * armas y alfarería; en la sala V, * espadas de París, bronce. Más allá, armas de hierro, cascos galos. Del otro lado de la escalera, sala VII, objetos hallados en los cementerios. * Sepultura de un jefe galo. Sala XIII, conquista romana, * legionario romano.

Al salir del castillo entrar en el parque por la verja, y tomando por la derecha desembocar en la * terraza, de donde se contempla un panorama magnífico: el Pecq (río), le Vésinet (pueblo), Montmartre; á la derecha, el Monte Valeriano y el acueducto de Marly.

Paseo por el bosque: entrar en el bosque por una puertecita situada á la izquierda, bastante lejos, sobre la terraza. Ir siempre por la izquierda y volver al castillo.

Regreso á París por el ferrocarril, ó lo que es más pintoresco, por el tranvía de vapor (en 2.ª, 1,15 franco); estación en la plaza del Castillo. Se pasa por Port-Marly (ramal para Marly); después se ve la máquina que suministra el agua á Versalles, y se pasa por Bougival, la Malmaison, Rueil, Nanterre, le Rond-Point de la Défense, Courbevoie, Neuilly, y se llega al Arco del triunfo, de donde parten ómnibus y tranvías en todas direcciones.

Segundo día.—Sábado.

En Fontainebleau.

Tomar en la estación de Lyón el tren de las 7,45 ó de las 9,25 de la mañana; ida y vuelta. 1.ª clase, 9,90 francos; 2.ª, 7,15, y 3.ª, 4,65.—En Charenton se atraviesa el Marne; á la izquierda, hospicio de Charenton.—En Villeneuve-Saint-Georges, puente colgante sobre el Sena, á la derecha.—En Brunoy, viaducto de 376 m. de largo: panorama espléndido.—Melun (patria de Amyot). A 6 kilómetros de Melun, Castillo de Vaux, construído por Fouquet. El bosque de Fontainebleau principia en la estación de Bois-le-Roi. Se apea uno en Melun para ir á Barbizon (punto de reunión de los artistas); ómnibus, 1 franco trayecto: 1 1/4 hora.—Llegada á Fontainebleau á las 9,8 ó 10,36 de la mañana.

Al llegar á Fontainebleau, tomar el ómnibus (0,30 franco) para ir al Palacio, que se visita con el guarda, ó si se tiene tiempo ir lo primero al bosque, que está á media hora de la estación.

Fontainebleau.—Palacio en su mayor parte obra de Francisco I, agrandado por Enrique IV. Residencia de Napoleón I. Restaurado en tiempos de Luis Felipe y Napoleón III.—Abierto de 10 á 5 en verano, de 11 á 4 en invierno (octubre y abril).

El patio del Caballo Blanco (*Cheval-Blanc*) ó patio de la Despedida (des Adieux), despedida de Napoleón I á sus granaderos el 20 de abril de 1814; á la derecha de este patio, habitaciones del Presidente de la República.— Entrada por el pabellón central. A la izquierda, en la planta baja, capilla: estatuas de G. Pilon. En ella se celebró el casamiento de Luis XV y el bautizo de Napoleón III.—También en la planta baja, * museo chino.—En el piso primero, habitaciones de Napoleón I: * sala de baño, procedente del Pequeño Trianon; gabinete en que se firmó la abdicación de Napoleón (11 de abril de 1814); despacho, cuarto de dormir. — * Salón del Consejo, época Luis XV. * Salón del Trono (Luis XIII y Luis XIV). — * Habitaciones de María Antonieta.—Salas de recibir (gobelinos, tapices flamencos).—* Galería de Diana.—Habitaciones de Mme. de Maintenon.— ** Galería Enrique II ó salón de fiestas, chimenea monumental.—Galería Francisco I (pinturas del Rosso).—Vestíbulo principal: * puertas de roble, época Luis XIII.—A la izquierda habitaciones de Catalina de Médicis, Ana de Austria y Pío VII.—Galería de los platos, decorada por Luis Felipe.

Los jardines, la Puerta Dorada (época de Francisco I), el estanque con sus carpas. En el parque el laberinto, el famoso * *Parral del Rey*, que produce de 3 á 4.000 kilos de uvas.

El ** bosque (coches: 2,50 y 3 francos la primera hora, las demás á 2 y 2,25). Al salir á las 11 del palacio tomar la rue de France; en su extremidad, tomar la carretera de Milly; después, á la izquierda, la carretera Redonda (route Ronde), y por último un sendero que está á la derecha y que conduce al restaurant de Franchard. Almuerzo á las 12.—Visitar ** las gargantas (*gorges*) de Franchard: rocas de arcilla, fuente con estanque, ruinas de un convento, la Roche-qui-Pleure (*la roca que llora*), panorama.—Regresar al restaurant y si se quiere hacer nueva excursión; ir por un sendero hasta las * gargantas de Apremont atravesando * el Dormoir, en donde se reunen los cazadores. En lo alto del valle de Apremont, la caverna de los Bandidos (*Brigands*); refrescos y recuerdos del bosque. Más hacia el norte, la carretera de París, que se toma á la derecha para regresar al castillo.—3.ª excursión: tomar á la izquierda de la estación un

Fig. 898.

Si el corazón fuera de acero no le venciera el dinero.

camino que sube á una colina, entre la estación de Bois-le-Roi y la de Fontainebleau, coronada por un mirador; tomar por la izquierda hasta la ° *torre Denecourt*; ° panorama de 60 kilómetros, se ve hasta la torre Eiffel. Desde la torre Denecourt hasta Fontainebleau, tres cuartos de hora por el camino de Fontaine-le-Port y la carretera de Melun.

La hora del regreso depende del tiempo pasado en el bosque. Trenes á las 4'25 tarde (exp. 1.ª clase). —5'14 (id.).—5'28 (omn.).—6'1 (dir.).—6'46 (omn.).—7'38 (dir.).—7'51 (omn.).—8'33 (dir.).—8'53 (omn.).—9'29 (dir.).—En los expresos, trayecto: una hora; en tren ordinario, trayecto: hora y media próximamente.

Tercer día.—Segundo domingo.

El domingo por la mañana se puede tomar en la plaza de la Madeleine el ómnibus Petite-Villette-Champs-Elysées, bajar en el Bassin de la Villette y seguir á pie por la rue Secrétan hasta desembocar en el Parque des Buttes Chaumont.

° **Parque des Buttes-Chaumont**, antigua horca de Montfaucon, donde tuvo lugar la *Batalla de París* el 30 de marzo de 1814. —Las antiguas canteras han sido transformadas en parque. Puente de alambre de 63 metros de largo que conduce al templo de la Sibila, reproducción exacta del que se halla en Tívoli, cercanías de Roma, en lo alto de una roca, de donde se disfruta de un panorama espléndido.

Dar la vuelta al parque, empezando por la derecha.—Regresar por la rue Secrétan, tomar en el boulevard de la Villette el ómnibus Villette-Saint-Sulpice, bajar en la extremidad de la rue de Flandre para entrar en ° **Los Mataderos** (*Abattoirs*) **de la Villette**, desde donde se puede ir al mercado de ganados que está en el otro lado del canal del Ourcq.—Tomar de nuevo el mismo ómnibus para ir al boulevard de la Villette, y tomar el tranvía Etoile-Villette que recorre los boulevards exteriores.—Al lado de la plaza Clichy, apearse para visitar el cementerio de Montmartre.

° **Cementerio Montmartre** (ó del Norte).—Encrucijada de la Cruz, víctimas del golpe de Estado de 1852. A la izquierda, sepultura de los Cavaignac. Tomar la gran avenida de la Cruz y después á la derecha un camino para entrar luego á la izquierda en el camino Troyon, en donde están las tumbas más modernas.

Al salir del cementerio tomar á la derecha para desembocar en la plaza Clichy: monumento de Moncey (defensa de París en 1814).—Si se quiere se puede volver á tomar el tranvía Etoile-Villette y visitar el parque Monceau, que se halla á un cuarto de hora de distancia. Si no se va allí, almorzar en la avenida de Clichy. Después de almorzar, tomar en la plaza el tranvía para Saint-Denis.

Saint-Denis (San Dionisio), basílica ojival construída en los siglos XII y XIII, restaurada por Viollet-le-Duc durante la época de Napoleón III.

Bajo el ábside se halla la iglesia subterránea construída por el abate Suger en el siglo XII. Tumbas de los reyes de Francia Luis XII, Enrique II y Catalina de Médicis por G. Pilon; tumba de Francisco I; sarcófagos de María Antonieta y Luis XVI.

Sacristía.—Cuadro representando episodios de la historia de la basílica.

Sala del Tesoro.—Reliquias, ornamentos de iglesia, joyas, vasos, cálices, etc.

Desde Saint-Denis se puede tomar el tren para ir á **Enghien** y **Montmorency** (el lago de Enghien, botes para remar, 2 francos durante la semana y 2,50 los domingos, y el bosque de Montmorency, asnos y caballos para excursiones).—Desde Saint-Denis también se puede tomar el tren para **Chantilly** (ida y vuelta de París á París, estación del Norte): 5,70 francos en segunda. El parque está abierto los jueves y domingos.

Castillo de Chantilly. — Perteneció á los duques de Montmorency, y desde 1632 á la familia de Condé. Pasó en 1830 á manos del duque de Aumale, quien á su muerte (1897) lo legó al Instituto de Francia.

Antes de la Revolución era una verdadera residencia de príncipe, en el centro de jardines dibujados por Le Notre.

El castillo se componía de dos palacios separados; el mayor, el más hermoso quizás de Francia, fué destruído durante la Revolución. El pequeño fué restaurado en 1814 por el príncipe de Condé. En 1872, el duque de Aumale, habiendo vuelto á entrar en posesión del Castillo, hizo construir sobre nuevos planos, un poco modificados, el palacio de los príncipes de Condé, el cual contiene una curiosa biblioteca y una preciosa colección de objetos de arte.

Si no se quiere ir á Saint-Denis se puede hacer una excursión á **Vincennes**. Tomar el tranvía, plaza del Louvre ó plaza de la Bastille. Se pasa por la plaza de la Nación y la avenida de Saint-Mandé, con sus dos columnas dóricas coronadas con las estatuas de San Luis y Felipe el Hermoso (Feria llamada del *pain d'épice* durante las tres semanas siguientes á Pascua de Resurrección).

Castillo de Vincennes. —Prisión de Estado desde Luis XI (el gran Condé, el cardenal de Retz y Fouquet fueron encarcelados allí; el duque de Enghien fué fusilado en sus fosos); fortificado en tiempo de Luis Felipe. Para visitarlo autorización del Ministerio de la Guerra.

El **bosque de Vincennes** ha sido transformado en paseo en 1857. Tomar á la derecha del castillo, desembocar en la Explanada y seguir siempre por la derecha hasta el lago de Saint-Mandé. Por la noche regresar á París por el tranvía que le deja á uno en la plaza del Châtelet, y de allí parten ómnibus en todas direcciones.

MATRIMONIO, HOGAR

Pequeña guía del capitalista.

Buena colocación al dinero.

Pregunta.—*Quiero colocar unas 2.000 pesetas que, sobre poco más ó menos, ahorro todos los años, obteniendo un interés mayor que el que da el papel del Estado, pero sin correr los riesgos que suele haber en estos casos. ¿Dónde y cómo las coloco?*

Respuesta.—En donde su dinero quede bien garantido, en primer lugar, y en segundo término pueda usted inspeccionar y fiscalizar por sí mismo, ó por persona de su confianza, las operaciones de la casa á quien se lo entregue. Las entidades financieras de primer orden no son siempre las más seguras. La compra al contado (con 10 por 100 de bonificación) de los lotes de terreno que la Compañía vende también á plazos de 5 pesetas mensuales como mínimum, es la forma más práctica del ahorro. Los lotes tienen 5.152 pies cuadrados.

En este sentido nos merece entera confianza la Compañía Madrileña de Urbanización, cuyos libros y documentos hemos tenido el gusto de examinar en sus oficinas, Chamartín, estación del tranvía, á consecuencia de una consulta parecida á la que encabeza estas líneas, y lo mismo puede hacer todo aquel á quien interese, evidenciando que, sobre las ventajas de una directa intervención en sus siempre públicas operaciones, ofrece la de una más que suficiente garantía para sus acciones, obligaciones y pagarés.

Estos, á nuestro juicio, reunen todas las condiciones que usted desea para el empleo de su dinero.

Esta Sociedad ha comenzado su vida de una manera modesta, no llevando sus operaciones más allá de lo que permiten sus recursos, y en esto consiste precisamente su solidez y la seguridad de un grandísimo y seguro porvenir.

Además de las acciones de 500 pesetas que en número de 1.500 se han emitido, y se han colocado todas, emite pagarés de 100 á 500 pesetas reembolsables á seis meses fecha, con interés anual de 6 por 100; de 600 á 1.000 pesetas reembolsables á un año fecha, con interés de 7 por 100, y de 1.100 pesetas en adelante, reembolsables á dos años fecha, con interés de 8 por 100; intereses todos que abona por trimestres vencidos, devengándolos hasta la fecha del vencimiento de los pagarés.

Ha emitido también 1.500 obligaciones de 500 pesetas cada una, pagaderas en plazos mensuales de 20 pesetas cada una; pagando al contado se abonan 400 pesetas nada más.

El interés que abona la Compañía es el de 8 por 100, ó sea 40 pesetas por obligación.

Están ya suscritas en mayo de 1899 715 obligaciones, y se suscribirán todas seguramente, porque son muchos los pequeños capitalistas escarmentados de las bruscas oscilaciones de los valores públicos.

La suscrición de obligaciones puede hacerse remitiendo á la Compañía (Chamartín, estación del tranvía) su importe por valores declarados, cheques contra el Banco de España, libranza del Giro mutuo ó letras de fácil cobro. Los intereses se envían al interesado al domicilio que indique en la misma forma.

La operación es evidentemente ventajosa para las tres partes que en ella intervienen, á saber: la repetida Compañía puede ampliar su radio de acción y construir edificios sin distraer su capital-acciones, que sirve de base y se ha empleado hasta la fecha en compras de gran cantidad de terrenos; en la conducción y elevación de aguas del Canal para suministro á sus abonados en la Ciudad Lineal; en la construcción de un hotel, la casa de máquinas y los dos depósitos de alimentación y partidor; en la compra y colocación de la tubería y maquinaria elevadora, etc., y se invertirán en adelante en ampliar y terminar la distribución de aguas, hacer plantaciones, continuar la explanación de la calle principal y construcción de una red de 16 kilómetros de tranvías, de los que tiene en explotación: el tranvía de las Ventas á «La ciudad Lineal» ($2\frac{1}{2}$ kilómetros) y el tranvía de Tetuán, Chamartín y Fuencarral (7 kilómetros).

Además, como abona un interés de 8 por 100 á los pagarés y cobra un 9 á los compradores de edificios, se reserva el 1 por 100 por comisión y gastos de administración.

El constructor y comprador de edificios se encuentra dueño de una casa al cabo de un plazo más ó menos corto, según la entidad de la construcción, con lo mismo ó poco más que en el propio transcurso de tiempo hubiera pagado por alquileres.

Y por último, el suscritor de pagarés y de obligaciones obtiene un interés superior al del papel del Estado, y sin los costosos y molestos procedimientos de la hipoteca tiene sólidamente garantido el dinero, con el que puede contar á fecha fija, inspeccionando además, siempre que le convenga, las operaciones de la Sociedad, interesándose por mayores sumas si le conviene.

Sirva esta respuesta para contestar á otras varias personas que de provincias nos han hecho preguntas parecidas, pues para la suscrición de dichos pagarés no es preciso residir en Madrid, puesto que la Compañía Madrileña de Urbanización los formaliza y remite contra giros sobre esta plaza.

Una obra indispensable á los médicos.

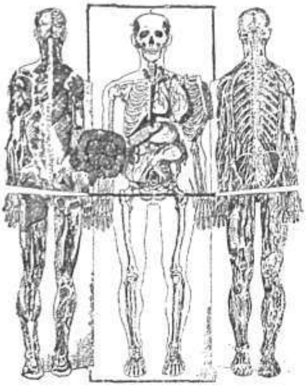
Hasta la fecha, para representar al cuerpo humano no existía más que reproducciones hechas en cera y yeso y de un precio muy elevado; *El Cuerpo Humano* viene á llenar esta deficiencia.

El Cuerpo Humano da en tamaño natural la representación de la estructura y de los órganos interiores del cuerpo.

Está impreso en colores sobre papel tela y todo sobrepuesto.

Se compone de 3 hojas abriéndose; la de enfrente da la repre entación del esqueleto, teniendo colocados dentro de la cavidad torácica *los distintos órganos*, corazón, pulmones, etc., los cuales son independientes uno de otro y se pueden levantar; además se pueden abrir para estudiar su conformación interior.

La hoja de la derecha da la representación por un lado *de los músculos de la* cara anterior del cuerpo y por el otro lado de la cara dorsal; la hoja de la izquierda da la representación de la circulación de la sangre de un lado y del sistema nervioso del otro.



EL CUERPO HUMANO REDUCIDO 30 VECES.

Va acompañado de un texto explicativo, con la nueva nomenclatura anatómica.

La traducción de este texto ha sido encargada al doctor D. Rafael del Valle y Aldabalde, médico por oposición del Hospital Provincial.

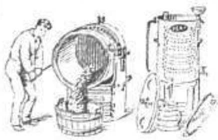
El precio de esta magnífica lámina es de 40 pesetas con el texto explicativo, y los *editores, señores* Bailly-Bailliere é hijos, para facilitar su adquisición, admiten el pago en cuatro mensualidades de 10 pesetas, debiendo el comprador remitir la primera al hacer el pedido.

Como por su tamaño *El Cuerpo Humano* no puede ir por el correo, hay que indicar al hacer el pedido la estación más cerca en caso de que no haya ferrocarril.

PREGUNTA.—¿Existe alguna casa constructora de aparatos para destilación de vinos y aguardientes que posea un **Librito-Guía** para los que se dedican á esta profesión?

Destilación de aguardientes.

CONTESTACION.—*En un pequeño tratado* titulado *Guía práctica del Destilador*, impreso en español y enviado gratis y franco por DEROY FILS AINÉ, **Constructor de Material de Destilerías, 71 á 75, rue du Theâtre, en París**, á toda persona que se recomiende por este ALMANAQUE, hallarán detalles completos sobre el modo de producción de todos los aguardientes. Esta obrita trata de la destilación de los vinos y orujos, destilación de las heces y orujos, de la extracción *de los cristales de tártaro, destilación de aguardientes*, de sidras y peradas, destilación de los frutos diversos, de las mieles y de las ceras, la fa*bricación del anisado, etc., etc. Trata asimismo de* la fermentación, de la corrección y defectuosidades de los aguardientes, conteniendo también las fórmulas para su bonificación; contiene asimismo las tablas de reducción del alcohol y las tablas de riquezas alcohólicas, y todos los informes que puedan ser útiles á los destiladores.



Los mejores aparatos apropiados á todos los usos de la destilación figuran en esta **Guía**, tanto para la producción de aguardientes y alcoholes *como para la destilación de las esencias y per*fumes, la refrigeración de los mostos y la esterilización de los barriles y toda clase de vasijas.

Pregunta.—*¿Existe un tratado de Química industrial con aplicaciones á la industria moderna?*

Contestación.—*Existen varios tratados de* Química industrial, pero la mayor parte de ellos ó son demasiado extensos ó escritos desde hace muchos años, y no están al corriente de los últimos descubrimientos de la ciencia moderna.

La *Pequeña Enciclopedia práctica de Química industrial*, publicada bajo la dirección de F. Billón, ingeniero químico, que formará una colección completa compuesta de 30 tomos, se dirige á todos aquellos que consideren que es de su deber ó interés no ignorar nada del movimiento *científico contemporáneo. En los 30 tomos de que* se compone esta colección se encontrará un lenguaje sencillo, una exposición fácil y en términos lo más vulgarizados posible los hechos más indispensables para tener idea de las principales fabricaciones de la industria y dar á todos aquellos que emplean los productos químicos el conocimiento de sus orígenes y propiedades, permitirles utilizarlos y con frecuencia fabricarlos en provecho de sus intereses; tal es el objeto de esta obra modesta, pero cuya utilidad creemos innegable.

Los títulos de los tomos de la colección son los siguientes: 1. Historia de la Industria química.—2. La Sal.—3. Sosa y Potasa.—4. Azufre y sus derivados.—5. Cloro y sus derivados.—6. Productos nitrados y amoniacales.—7. El Agua.—8. El Azúcar.—9. El Alcohol.—10. Vinos y vinagres.—11. Cerveza, Sidra y Perada.—12. Harinas y Féculas.—13. Leche, cuerpos grasos y alimenticios.—14. Conservas alimenticias.—15. Sustancias animales.—16. Abonos.—17. La Madera.—18. La Industria de los gases.—19. El Petróleo.—20. Cuerpos grasos industriales.—21. La Perfumería.—22. Barnices, mastics y pulimentos.—23. Teñido é impresión.—24. Colores minerales.—25. Explosivos, Pirotecnia, Cerillas.—26. Metales térreos.—27. Hierro, Fundiciones y Aceros.—28. Cobre, Plomo y Mercurio.—29. Zinc, Estaño, Níquel y Cobalto.—30. Oro, Plata y Platino.

Cada tomo vale 1,50 peseta en rústica y 2 pesetas en tela.

Pregunta.—*A consecuencia de una grave enfermedad, que ha impedido su crecimiento, un niño se ha quedado en un estado de abatimiento intelectual que retrasa casi indefinidamente sus progresos. Sus padres preguntan si no hay método basado á la vez sobre la higiene y la pedagogía para corregir esta debilidad.*

Enseñanza especial de los niños retrasados.

Contestación.—Se ha ensayado á menudo con verdadero éxito el devolver á los niños abatidos por una enfermedad una actividad cerebral normal.

Principalmente para los pobres muchachos que han tenido una niñez enfermiza, ó que la terrible fiebre tifoidea ha hecho retrasar su desarrollo intelectual, es para los que se han fundado estos establecimientos, gracias á la iniciativa particular. Estos, no solamente necesitan ser estimulados ó sencillamente ayudados á poner en obra sus facultades naturales, es preciso que se sientan rodeados á cada instante de una solicitud previsora y afectuosa; que se vean dirigidos, sostenidos en sus esfuerzos, para que alentados, no desanimados, se confíen á sus profesores, sigan sus lecciones é imiten su ejemplo.

Este señalado servicio lo presta á las familias la Institución de los niños retrasados de Eaubonne, dirigida por el señor y la señora de Langlois. Por ser indispensables los cuidados casi maternales, el personal femenino ocupa un lugar muy importante en la Institución.

Y como tiene tanta importancia, al mismo tiempo de poner á esos niños en condiciones en que el desarrollo físico se efectúe al mismo tiempo que el progreso intelectual, es en un magnífico parque de 100.000 metros, plantado de árboles seculares y dominando el valle de Montmorency, donde está situado el establecimiento; de este modo se han evitado los arrabales de París sin alejarse demasiado de él, puesto que se puede ir allí en un cuarto de hora por las estaciones del Norte y de Saint-Lazare.

A su llegada, los niños son distribuídos según su estado intelectual y repartidos entre seis divisiones principales completamente separadas. La diversidad de aptitudes de los alumnos, así como las intenciones de las familias, indican la naturaleza liberal ó profesional de la instrucción que les está distribuída.

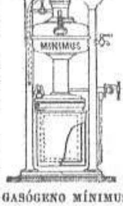
En los casos, felizmente raros, en que el niño es completamente refractario á las mas sencillas nociones científicas, la educación debe desarrollar sus aptitudes manuales, pulimentarlo y despertar en él la conciencia de lo permitido y de lo prohibido, de lo que se debe á sí mismo, de lo que debe á los demás y prepararlo á la vida de familia.

PREGUNTA.—¿Cuáles son, nos pregunta uno de nuestros clientes, los aparatos más perfeccionados para producir una luz muy brillante y al propio tiempo económica?

El más económico de los alumbrados.

CONTESTACION.—La luz brillante y económica que produce el *Acetileno*, el confort que éste proporciona, le hacen hoy día uno de los elementos indispensables al bienestar. Su precio módico lo pone al alcance de todos, y luego, en la ciudad como en el campo, en las tiendas y talleres, en los cortijos y en las villas, en la modesta habitación como en la más lujosa vivienda, el *Acetileno* evidenciará la defectuosidad de los alumbrados usados hasta ahora.

La casa *Deroy Fils Ainé*, de la que hemos ya hablado por los aparatos de producción del *gas Acetileno*, acaba de construir un nuevo modelo titulado *Gasógeno Mínimus*, llamado á prestar los mayores servicios. Este pequeño aparato ocupa un espacio insignificante y se hace para alumbrar 1 mechero, 3 mecheros y 6 mecheros, á los precios de 55, 70 y 90 francos. Este funciona perfectamente y ofrece todas las garantías de seguridad.



GASÓGENO MÍNIMUS

El señor *Deroy Fils Ainé*, constructor, 71 á 77, rue du Théatre, en *París*, fabrica igualmente *Gasógenos* para *Acetileno* de mediana y grande producción, para el alumbrado de los *Almacenes, Talleres, Fábricas, Casas particulares, Palacios, Iglesias, Establecimientos públicos y privados*, etcétera, etcétera, y envía franco, recomendándose por este ALMANAQUE, sus tarifas, así como también un pequeño Manual de informes prácticos sobre el alumbrado por el *Gas Acetileno*.

Las tarjetas postales ilustradas.

Desde hace algunos años ha ido tomando gran desarrollo la afición de coleccionar tarjetas postales ilustradas con vistas fotográficas.

Pero hasta en las tarjetas tiradas con el mejor esmero faltaba ese relieve que da la vida y que hace tan admirables las fotografías estereoscópicas.



ALICANTE.—PASEO DE LOS MÁRTIRES

UNA ESTEREOTARJETA (reducción á 1/4).

La CASA BAILLY-BAILLIÈRE acaba de poner á la venta unas tarjetas postales estereoscópicas que, vistas en el estereoscopio (que al mismo tiempo sirve de caja para guardar las tarjetas), dan el relieve como lo pudiera hacer el mejor estereoscopio de lujo.

Las 24 estereotarjetas postales dentro de su caja, formando estereoscopio con sus dos lentes, se venden al increíble precio de 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

LA FOTOGRAFÍA Y LOS AFICIONADOS

Nuevo sensibilizador.

El «**Panak**» es un nuevo sensibilizador, cuyo descubrimiento ha sido una verdadera revolución en fotografía.

Este producto, cuyo empleo se llama *panicografía*, sirve para sensibilizar toda clase de papeles, cartulinas, tejidos, etc., y da pruebas que no dejan nada que desear.

Se toma el papel ó cartulina que se quiere sensibilizar, y *á una luz débil* se coge con el pincel *muy poca* solución y se pasa dicho pincel varias veces (procurando igualar la capa) sobre la parte que se quiere impresionar; esta parte toma un color verdoso.

Se deja secar al abrigo de la luz en una caja ó cajón de un mueble.

La impresión se hace por medio del chasis-prensa, como los papeles corrientes y con bastante rapidez; se fija en el siguiente baño, que debe renovarse con frecuencia:

Agua.	100	gramos.
Hiposulfito de sosa. . .	3 á 5	—
Sulfito de sosa.	1	—

Tres ó cinco minutos bastan. Después se lava en agua corriente ó renovada á menudo durante veinte ó treinta minutos.

Se puede secar entre dos hojas de papel secante, cerca del fuego ó al aire libre; el tono obtenido resulta más bonito cuando el papel tarda poco en secarse, por cuyo motivo es preferible poner á secar el papel entre dos hojas de papel secante grueso, pasando sobre éste una plancha caliente. Este producto se vende en frascos, y teniendo la precaución de guardarle en su caja al abrigo de la luz, conservará hasta que se agote el frasco todas sus buenas cualidades.

Las pruebas hechas sobre Panak en mate se asemejan á las mejores producciones del heliograbado, y son iguales, si no superiores, á las obtenidas por la fototipia y demás procedimientos similares.

Precio del frasco con brocha para impresionar, 4 pesetas. Para provincias añadir 50 céntimos para el franqueo y certificado. Se vende en casa de Bailly-Baillière é Hijos, Pl. de Santa Ana, 10, Madrid.

Enciclopedia del fotógrafo aficionado.

El objeto de esta *Enciclopedia Fotográfica* es principalmente ser útil al fotógrafo aficionado y forma una biblioteca completa, destinada á los aficionados que deseen tener á mano una reunión de obras que traten de los asuntos que diariamente les interesa. Estos volúmenes, por su conjunto, constituyen una base sólida y práctica de todos los elementos de la técnica operatoria.

Un índice alfabético muy detallado completa cada volumen y permite encontrar rápidamente una fórmula, un consejo, un medio práctico de tratar el caso difícil ó embarazoso en que se encuentre el operador.

Cada tomo consta de más de 150 páginas, ilustrado con numerosas figuras y reproducciones intercaladas en el texto, impreso en buen papel satinado.

Los títulos de los diez tomos de la colección son los siguientes: 1. Elección de material é instalación del laboratorio.—2. Operaciones preliminares de la fotografía; el asunto, manera de enfocar y tiempo de exposición.—3. Los clichés negativos.—4. Las pruebas positivas.—5. Los fracasos y el retoque.—6. La fotografía al aire libre.—7. Los retratos en las habitaciones.—8. La fotografía en colores.—9. Las ampliaciones y las proyecciones.—10. Los objetivos y la estereoscopia.

Precio de cada tomo: en rústica, 1,50 peseta; en tela, 2. Para provincias añadir 0,25 por el certificado. (Bailly-Baillière é Hijos, editores.)

Pregunta.—*¿Se puede hacer jabón en casa sin conocimientos especiales?*

Contestación.—Muchas obras de jabonería han visto la luz pública escritas por notables químicos; pero casi todas sin haber logrado encontrar una formula siquiera verdaderamente práctica, estudiada al pie de la caldera; todas adolecían de la misma falta: ignorancia de la fabricación y de las manipulaciones de las primeras materias y productos químicos; eran todas ellas compilaciones de fórmulas sacadas de periódicos y revistas de jabonería, caprichosas, inexactas é impracticables; tenían un sólo mérito: estar escritas científicamente y con mucha erudición.

El Sr. D. Carlos Labatut, autor de *La Jabonería Moderna*, hace veinticinco años que estudia y practica la jabonería como antiguo fabricante y maestro jabonero; conoce á fondo la fabricación francesa, alemana, belga, española y portuguesa, y ha trabajado, á título de enseñanza, en las principales jabonerías de dichos países.

Cuantas fórmulas da son exactas, y siguiéndolas al pie de la letra se obtendrá el jabón deseado.

La Jabonería Moderna, Manual verdaderamente prático de la fabricación de jabones, por D. Carlos Labatut.

Se vende: En rústica, 5 pesetas; en pasta francesa, 6 pesetas. En provincias, 25 céntimos más para el certificado. (Bailly-Baillière é Hijos, editores.)

Pregunta.—*Una persona, deseando hacer construir una casa de recreo, nos pregunta si existe una obra de construcción práctica, y pudiendo ser entendida sin conocimientos especiales.*

Contestación.—Las obras de construcción son numerosas y muchas notables. Sin embargo, en obras que comprendan todos los diversos ramos de construcción, se ve uno obligado, ó á ser á veces demasiado conciso para obtener en un pequeño volumen todo lo necesario, ó á ser demasiado extenso, lo que conduce en este caso á obras de un precio demasiado elevado.

En la *Pequeña Enciclopedia práctica de Construcción* de Mr. L. A. Barré, tan conocido entre los Ingenieros, Arquitectos y Contratistas, se encontrará todo lo que sea útil saber referente á construcciones.

Nomenclatura de los tomos de la colección: 1. Movimiento de tierras, Fundaciones, Andamiajes.—2. Materiales de construcción.—3. Fábricas en general.—4. Carpintería de armar.—5. Carpintería de taller.—6. Construcciones metálicas.—7. Cerrajería, Ferretería y obras metálicas accesorias. — 8. Pintura, Vidriería, Decoración, Embaldosados.—9. Fumistería, Calefacción, Ventilación, Alumbrado, Electricidad.— 10. Distribución de agua, Saneamiento.— 11. Cubiertas y sus accesorios.—12. Leyes y reglamentos referentes á la construcción.

Precio de cada volumen: En rústica, 1,50 peseta; en tela, 2 pesetas. (Bailly-Baillière é Hijos, editores.)

NUESTRAS ENFERMEDADES Y SUS REMEDIOS

Pequeña Guía de Medicina práctica.

Absceso.—Colección de pus en los órganos, cuya *gravedad* varía según la situación del órgano, según sus funciones y la importancia del depósito. El absceso puede desarrollarse en el mismo sitio en que ha tomado nacimiento ó extenderse entre los tejidos y formarse el tumor más lejos. *Tratamiento*: Cataplasmas, compresas de agua bórica tibia, vaselina, antes de la formación del pus. Después *abrirlo* por incisión ó punción. *Curas* antisépticas (ácido fénico, bórico, *Coaltar saponiné Le Beuf*, iodoformo, aristol, etc.). Después tratar la *causa*.

Acedías.—Desórdenes de la digestión producidos algunas horas después de la comida, debidos á la formación exagerada de ácidos en el estómago, con producción de gases y eructos. *Tratamiento:* Casos ligeros, un poco de *agua de Vichy* (Celestins ú Hôpital); *Pastillas de Vichy* (Etat).

Lo mejor contra las acedias es la Magnesia Villegas granular efervescente = f.co 5 reales.

Régimen severo: leche esterilizada, huevos, legumbres, frutas cocidas, *Vino de Chassaing*. Intervalo de cinco horas por lo menos entre cada comida. Combatir el estreñimiento con preparaciones de sen ó aguas purgantes salinas (*La Margarita en Loeches*; véase anuncios, págs 10 y 11). La *crema de bismuto del doctor Quesneville al hidrato de óxido de bismuto* es soberana en la hiperclorhidria.

Aftas.—Pequeña ulceración que se observa en las membranas mucosas, y que afecta particularmente el interior de la boca, caracterizada por la producción de pequeñas vesículas, seguida de ulceraciones superficiales de un color blanco pardusco ó amarillento; se desarrollan en las paredes de la boca, labios y á veces en las encías, paladar y lengua. Su duración es bastante variable. *Tratamiento*: Lociones de agua de cebada, de malvavisco, de soluciones de borato y bicarbonato de sosa. Gargarismos con un poco de agua adicionada de *coaltar saponiné Le Beuf*. Cocimiento de adormideras si se presentan fuertes dolores.

Agua de Vichy.—Presta los mayores servicios en todos los casos de gota, reumatismo, diabetes y dispepsia; pero estos éxitos, incalculables, dependen de la pureza del manantial.

Precisa desconfiar de los manantiales extranjeros y exigir siempre una de las fuentes de *Vichy-Etat*, pidiendo *Vichy-Celestins*, *Vichy-Grande-Grille* ó *Vichy-Hôpital*, cuyos nombres se hallan sobre la cápsula y la etiqueta de cada botella.

Alopecia.—Caída total ó parcial del pelo ó del vello. Puede provenir de causas naturales (vejez) ó de una predisposición particular. *Tratamiento*: Lociones de *coaltar saponiné Le Beuf*, diluido con agua, recomendadas por los doctores Hardy y Bazin; fricciones excitantes con tintura de cantáridas al 10.º, de jaborandi, de nuez vómica, y aplicación de pomadas filocomas.

Amenorrea.—Reglas difíciles, supresión, retraso, cólicos uterinos, debidas muchas veces á

la anemia. *Tratamiento*: Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina bromada* (véase págs. 94 y 95).

Anemia (falta de sangre).—Puede ser causada por una hemorragia. Se conoce más frecuentemente bajo el nombre de *clorosis*. Se observa principalmente en el sexo femenino, debido á la extenuación (lactancia prolongada, secuestración, privación de luz y de movimiento, pesares, pasiones). Se manifiesta por la decoloración de la piel y de las mucosas, fatiga, sofocación, palpitaciones con ruidos de fuelle en la base del corazón y en los vasos, desórdenes nerviosos, dolor de cabeza, falta de apetito, dificultad en la digestión, estreñimiento y amenorrea. *Tratamiento*: Mucho aire libre, *mucho sol (montaña, orilla del mar); fricciones* secas ó alcohólicas sobre la piel; los amargos; los lactofosfatos ó hipofosfitos de sosa y de cal. Alimentación reparadora: leche bebida y completamente esterilizada, huevos, purés de leguminosas, pan, carnes, pescados. Está aconsejado el uso del agua de *La Margarita* en Loeches (véanse los anuncios, páginas 10 y 11). *Agua de Vals* (*Dominique*), de la S.te des Eaux de Vals. Extracto de malta, cervezas negras.

La anemia no se resiste al Jarabe y Vino de Hemoglobina Villegas = Fco 4 y 3.50 ptas respectivamente

Angina.—Inflamación de la parte posterior de la boca y de la faringe. A menudo síntoma precoz de otra enfermedad (escarlatina, fiebre tifoidea) ó de ciertos envenenamientos (arsénico, belladona, ioduro potásico). La angina aguda se manifiesta con escalofríos, fiebre, malestar, dificultad para tragar y alteración de la voz. Al examen se nota que las amígdalas y el fondo de la garganta están encarnados, hinchados, doloridos y á veces punteados de vesículas ó cubiertos de puntos amarillentos ó una especie de membrana. *Tratamiento*: En la angina aguda, *gargarismos emolientes ó antisépticos* (*soluciones boricadas* 3 *por* 100, *fenicadas* 1 *por* 100, *saliciladas, naftoladas, etc.*). Según el doctor Bouchut, el *coaltar saponiné Le Beuf* es el mejor tópico que se puede emplear para combatir la angina diftérica. *Sinapismos Rigollot* en las piernas.

Ardor de estómago ó pirosis.—Sensación ardiente que desde el estómago se propaga á todo lo largo del esófago hasta la garganta, como si se sintiera la impresión de un cuerpo irritante ó de un hierro candente. *Tratamiento*:

Cura seguramente el ardor de estómago la Magnesia Villegas granular efervescente = Fco 5 reales

Abstenerse de comer frutas crudas y alimentos grasos, quesos y bebidas alcohólicas; tomar leche, vegetales y bebidas alcalinas.

Arenillas en la orina.—Se forman por las mismas causas que los cálculos úricos y el tratamiento es igual.

Con el uso de la Piperazina Villegas desaparecen las arenillas de la orina. Frasco 4 ptas —

Asma.—El asma verdadero está caracterizado por las crisis de opresión que se presentan bruscamente, sobre todo durante la noche. Respiración dificultosa, silbante. Y al final de la crisis se hace más húmeda, siendo perfectamente fácil en el intervalo de los accesos. Esto caracteriza el asma verdadero en el principio. La causa de los accesos es muy difícil de establecer, teniendo ciertas personas crisis en una ciudad determinada y no en otra parte. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias). Ioduro potásico ó de sodio, arseniatos, cannabis indica, tintura de lobelia, *alcalinos, analgesina. Durante el acceso*, inhalaciones. También son buenas las fumigaciones de papel nitrado, de hojas de datura y de belladona (cigarrillos antiasmáticos). Creosota, balsámicos, sulfurosos, arsénico, emulsión de brea de Tolú (Le Beuf). Revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*. Purgantes (sobre todo aguardiente alemán). Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina iodada* en todos los períodos del acceso (véase págs. 94 y 95). Aguas minerales. *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, páginas 10 y 11), etc. Cuando el *corazón se resiente*, digital, esparteina, cafeina y kola.

Boca (fetidez del aliento).—Tiene por causa la suciedad de los dientes ó su caries, las afecciones del estómago y á veces enfermedades de las fosas nasales. *Tratamiento*: Hacer quitar el sarro, combatir la caries, la dispepsia ó el ozena; gargarismos de infusión de salvia, de quinina, de manzanilla, de menta, con clorato de potasa y de borato de sosa; tinturas de coclearia, de mirra y de espliego, de agua clorada; pastillas de carbón ó café tostado. El *coaltar saponiné Le Beuf* purifica la boca de una manera notable, así es que se usa mucho en este caso.

Bronquitis (constipado de pecho). — Inflamación de los bronquios precedida ó no de constipado de la nariz, caracterizada por una sensación de calor y de cosquilleo detrás del esternón, que provoca la tos sonora *ó seca al principio*, más frecuente durante la noche. Malestar, dolor de cabeza, disminución del apetito. A veces un poco de fiebre (los niños sobre todo). Expulsión de esputos grises, á lo último abundantes, opacos y amarillentos. Duración: una quincena. Cuando la inflamación llega á los pequeños bronquios, es una de las formas de la pulmonía. La *bronquitis crónica* se confunde con el catarro pulmonar y la tisis. *Tratamiento*: Al principio, aplicación de *sinapismos Rigollot*. Jarabes con codeina, morfina, opio, agua de laurel-cerezo, belladona y beleño.

Cálculos úricos. — La formación de los cálculos *úricos* en la orina es debida á una producción exagerada de ácido úrico ó á un defecto de solubilidad de dicho ácido. Es lo que se conoce comúnmente con el nombre de *mal de piedra*. *Para evitar la formación de los cálculos y disolver* los ya formados hay que acudir á los tratamientos alcalinos, y sobre todo á la *piperazina*, que es hoy el disolvente más poderoso del ácido úrico y de los uratos. *Tratamiento*:

Lo único que disuelve los cálculos úricos es la Piperazina Villegas granular efervescente = Fco 4 ptas

Los alcalis, las aguas minerales alcalinas, gimnasia y alimentación vegetal

Capa rosada (*barros, acné rosáceo, rosado*).— Afección de la piel caracterizada: 1.°, por una congestión crónica y dilataciones vasculares; 2.°, por una alteración de las glándulas cutáneas. Tiene su asiento sobre todo en las mejillas y la

nariz y á veces en la frente. *Tratamiento general*: Cuidar del buen funcionamiento del estómago y de los intestinos; combatir el frío de los pies y cualesquiera otras causas de congestión de la cara (corsés apretados, excesos alcohólicos, etc.). Administrar de cuando en cuando un laxante, *Agua de Vichy* (Celestins). *Tratamiento local médico*: Sulfurosos, jabón negro, clorhidrato de amoníaco, mercuriales. *Quirúrgico*: Cauterizaciones con el galvanocauterio, electrolisis, escarificaciones, etc.

Catarro.—Enfermedad caracterizada por la secreción exagerada de las membranas mucosas. Existe en estado agudo ó en estado crónico; se reconoce por una tos persistente con expectoración espesa, amarillenta, verdosa y puriforme. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias).

Cólicos hepáticos.—Causados por el paso de un cálculo biliar en los conductos que van de la vesícula al intestino. Dolor muy violento en el lado derecho y al lado del estómago al principio, dos ó tres horas después de la comida, con irradiación arriba y abajo. Malestar, vómitos, sudores, agitación y hasta convulsiones. A veces, á consecuencia de esto, ictericia. *Tratamiento*: Inyecciones de morfina, absorción de aceite de almendras dulces á la dosis de varias copas de vino, estando acostado sobre el lado derecho. Linimentos cloroformizados, fricciones con medio limón. Perlas de éter y de trementina. Poción con 2 gramos de antipirina. Baño caliente prolongado. *Agua de Vals* (*Precieuse*), de la S.te des Eaux de Vals. *Agua de Vichy* (Grande-Grille) después.

Comprimidos de Vichy-Etat (á la sal natural de *Vichy-Etat*).—Permiten preparar instantáneamente una excelente agua alcalina gaseosa. Indispensables para viaje, excursiones, caza, veraneo, etc., etc.

Constipación ó estreñimiento de vientre.—*Dificultad, irregularidad en la defecación*. Puede provenir de muchas causas: oclusión mecánica, atonía del intestino, insuficiencia de las secreciones, á veces una mala costumbre adquirida ó una alimentación defectuosa. *Tratamiento*: Disciplinar al intestino. Régimen laxante vegetal (frutas, legumbres verdes, pan de especia, miel, ciruelas pasas). Agua fría ó caliente por la mañana en ayunas y por la noche. Cigarrillos fumados en ayunas. Café con leche. Se cura administrando el agua mineral *La Margarita en Loeches* (véase anuncios, págs. 10 y 11), en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

Coriza.—Enfermedad caracterizada por el estornudo y por la salida de moco-pus por las narices. *Tratamiento*: Lociones frías en el interior de las narices, fumigaciones con vapores de agua de malvavisco ó de saúco. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina bromada* (véase páginas 94 y 95).

Crecimiento de los niños.—Para facilitar el desarrollo de los niños empléese la *Fosfatina Falières*.

Crup ó garrotillo.—Angina membranosa, llamada en medicina *difteritis traqueal*, especie de laringitis aguda que ataca comúnmente á los niños, y está caracterizada por la rápida producción de una falsa membrana que intercepta las vías respiratorias, conteniendo un microbio especial. Precedido de angina diftérica en las dos terceras partes de los casos. Puede empezar de repente. Primero se pone la voz bronca, tos y luego alguna fiebre con agitación. Después sobreviene la disnea progresiva y paroxística. En general, siempre hay inspiración silbante y fatiga. En el tercer período hay asfixia. *Duración total*: de tres á catorce días, los cuales de uno á tres para los últimos períodos. *Tratamiento*: Aislamiento, sostener las fuerza del enfermo (vino, Champagne, leche, jugo de carne). Embadurnamiento de la garganta con antisépticos, ácido fénico (5 á 10 gramos por 60 de alcohol, 30 de aceite ricino y 50 centigramos de alcanfor); con el *coaltar saponiné Le Beuf*, con soluciones de papaína y percloruro de hierro. Irrigaciones con agua boricada ó salicilada ($^{1}/_{500}$). Percloruro de hierro al interior, 1 á 2 gotas á cada hora en un poco de agua; después de cada dosis un poco de leche. Vomitivos. Evaporaciones fenicadas constantes en la habitación.

Método del Dr. Roux.—Se inyecta á los enfermos subcutáneamente suero de caballos inmunizados por inyecciones progresivas de toxina diftérica, toxina preparada cultivando el bacilo diftérico en caldo al contacto del aire. Estas inyecciones, ensayadas en el hospital de Niños enfermos de París, han rebajado la mortalidad de 52 por 100 á 25 por 100. El método está aún perfeccionándose, y dentro de poco la mortalidad quedará reducida á muy poca cosa.

Dentición.—Para evitar los accidentes que pudieran sobrevenir empléese la *Fosfatina Falières*.

Destete.—El destete es la época en que se hace pasar á los niños desde su vida con la nodriza á una existencia independiente, suprimiendo la lactancia. Para prepararlos á este cambio empléese la *Fosfatina Falières*.

Diabetes.—Enfermedad caracterizada por la presencia permanente de azúcar en la orina. Intensidad muy variable; puede no dar lugar á *ningún fenómeno morboso, ó, por el contrario, ocasionar* rápidamente la decadencia del organismo, el enflaquecimiento y varias complicaciones (tuberculosis pulmonar, ántrax, erupciones eczematosas, etc.). *Tratamiento*: Consiste especialmente en el régimen. Ni azúcar ni féculas, huevos, carnes, pescados y mariscos. Aceite, grasa, tocino y manteca. Legumbres verdes, excepto zanahorias y nabos. Nada de pan ó pan de gluten. Hacer funcionar la piel (baños sulfurosos y alcalinos, fricciones secas ó aromáticas). Gimnasia. Usar franela interiormente. *Agua de Vichy* (Celestins). Litina. *Agua de Vals* (*Precieuse*), de la S.te des Eaux de Vals. Arseniato de sosa. Bromuro de potasio, estricnina, antipirina. Inhalaciones de oxígeno y aire comprimido.

Digestiones difíciles.—Pueden depender de muchas causas, pero siempre se caracterizan por empacho gástrico, pesadez en digerir, sensación de angustias, eructos de gases, flatulencias, etcétera. *Tratamiento*:

En todas las digestiones difíciles
debe tomarse la Magnesia Villegas
granular efervesc.te fr.co 5 reales

Comer moderadamente, ejercicio después de las comidas, regularizar las deposiciones del vientre.

Disentería.—Enfermedad caracterizada por una irritación, con ulceraciones del intestino grueso, que producen deyecciones no biliosas, viscosas,

El tiempo cura al enfermo, que no el ungüento.

de olor insípido, al principio sanguinolentas, luego enteramente rojas. El pronóstico entonces es muy grave. El número de deposiciones es á veces muy considerable, con espasmos del recto y de la vejiga y cólicos abdominales casi continuos. *Tratamiento*: Ipecacuana á la brasileña, tónicos y estimulantes (quinina, canela). La disentería es siempre precedida de diarreas serosas, las cuales son instantáneamente contenidas con la *crema de bismuto del doctor Quesneville*. Lavativas astringentes, de nitrato de plata, 5 centigramos por 100 de naftalina; de creolina, $^1/_{200}$. Alimentar al enfermo (leche, carne cruda, buen vino). *Agua de Vals (Precieuse)*, de la S.te des Eaux de Vals. *En el estado crónico*, régimen lácteo, baños de *agua de Vichy*, traje de franela.

Dispepsia.—Bajo este nombre se entiende toda dificultad á la digestión. Es debida á distintas causas. En todos los casos, el *agua de Vichy* (Celestins ó Hôpital); después de las comidas, algunas pastillas Vichy-Etat. *La Margarita en Loeches* (véanse anuncios, páginas 10 y 11). *Agua de Vals (S.t-Jean)*, de la S.te des Eaux de Vals. *Vino de Chassaing*.

No hay nada para la dispepsia flatulenta como la Magnesia Villegas granular efervescente = Frasco 5 reales

Erupciones.—Se producen con frecuencia en la cara, constitpyendo así una de las formas del acné. Desaparecen con las unturas de *crema Simón*.

Escozor.—Sobreviene á veces sin causa aparente en las personas artríticas durante la primavera, ó después de irritaciones muy vivas ó repetidas de la piel, insolación, frotamiento, etc. La *crema Simón* lo suprime radicalmente.

Esputos de sangre.—Hay que cerciorarse de que la sangre no procede de la boca ó de la nariz. No confundirlos con el *vómito* de sangre, que indica una enfermedad del estómago. Si la sangre es verdaderamente *esputada*, procede de las vías respiratorias, bajo la forma de espuma roja. También se observa el esputo de sangre negra, que proviene de congestión aguda del pulmón por inhalación de gases irritantes ó de aire helado (rara vez), de congestión pulmonar al principio de la tisis, de ulceración de un vaso al final. Se observa también en las enfermedades avanzadas del corazón (frecuentemente). *Tratamiento*: Descanso completo; silencio absoluto. El enfermo estará echado sobre la espalda, la cabeza levantada, los riñones sostenidos. Bebidas y leche heladas; ventosas secas. *Sinapismos Rigollot* sobre el pecho. *Ipeca en dosis nauseosa*, 10 *centigr. cada cuarto de hora*; *tanino*, 1 *á* 2 *gr.*; *ratania*, 2 *á* 4 *gr.*; *centeno atizonado*, 2 *á* 5 *gr.*; *tintura de amamelis*, 30 *á* 40 *gotas*; *jarabe de cachunde*, 50 *gr.*; *inyecciones de ergotina*, 1 *á* 5 *miligramos*.

Estreñimiento (véase *Constipación*).—*Polvos laxantes de Vichy*, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

Exceso de bilis.—El hígado es el órgano secretor de la bilis. Cuando funciona anormalmente, y segrega mayor cantidad de bilis que la ordinaria, la piel se torna verdosa, se siente amargor de boca, trastornos digestivos, vómitos, sobre todo al levantarse de la cama, algunas veces estado febril con escalofríos, pesadez de cabeza, etc.

Tratamiento:

Para curar el exceso de bilis tomar siempre la Magnesia Villegas granular efervescente = F.co 5 reales

Alimentación vegetal, alcalinos, purgantes y laxantes.

Forúnculo ó divieso.—Pequeña induración cutánea de un color rojo vivo, puntiaguda, dolorosa, rodeando ó no un pelo; se hincha y adquiere el grueso de un garbanzo en cuatro ó cinco días; la punta se pone blanca, sale el pus y del octavo al duodécimo día, por esta abertura, se elimina el contenido del forúnculo ó divieso. *Tratamiento general*: Régimen severo (ni café, ni licores, ni embutidos, ni cosas saladas, ni caza, ni quesos). Vida regular y sin cansarse. Purgantes, según el estado del tubo digestivo. *Tratamiento local*: Aborta á veces con la cauterización (nitrato de plata, ácido fénico, electrocauterio), y si no, lavatorios antisépticos de la úlcera, pulverizaciones fenicadas, aplicaciones de vaselina con ácido bórico, con *coaltar saponiné Le Beuf* ó cataplasmas de lo mismo é incisión. Después de la eliminación del divieso, emplasto de Vigo ó emplasto rojo.

Gota.—Enfermedad constitucional frecuentemente hereditaria, caracterizada por fluxiones dolorosas de las articulaciones y por lesiones crónicas de las vísceras, causadas por la acumulación del ácido úrico en la sangre. El acceso de gota es ordinariamente nocturno: empieza por una fluxión muy dolorosa del dedo pulgar del pie, con escalofríos y fiebre: luego se produce una remisión, y por último vuelven los ataques, que concluyen por desfigurar las articulaciones sucesivamente atacadas. *Tratamiento del acceso*: Envoltorio de algodón cubierto con tafetán engomado, linimento narcótico ó linimento antigotoso. Tintura de simientes de cólchico (de 1 á 4 gramos por día). Durante el intervalo, sobriedad, nutrición simple, vino blanco ligero, cerveza clara. *Aguas alcalinas* (Vichy, Celestins). *Agua de Vals (Magdeleine)*, de la S.te des Eaux de Vals. Ejercicios al aire libre, hidroterapia, presión muscular ó masaje, electricidad, baños sulfurosos, benzoato de litina.

La gota desaparece usando la Piperazina Villegas granular efervescente = F.co 4 pesetas

Grietas (de las manos).—Son frecuentes en invierno; se producen en la epidermis, por la acción del frío alternando con la del calor. Se curan fácilmente usando la *crema Simón*. Pomada de mentol (1,50 gramos) y salol (1 gramo) en 50 de lanolina. Grietas de los pechos. Compresas de agua con ácido bórico. Glicerina salolada ($^1/_{10}$) con tintura tebaica (2) y bálsamo de Tolú. Empleo del jabón antiséptico con lisol.

Grippe ó influenza.—Enfermedad epidémica caracterizada por el dolor de cabeza, postración, malestar, coriza, laringitis y bronquitis. La duración de la enfermedad suele ser corta (de tres á cinco días) ó durar varias semanas. Puede complicarse con distintas enfermedades, de las cuales la pulmonía es la más grave, pues reviste forma maligna; á consecuencia de ella persiste durante mucho tiempo gran malestar é insomnios continuos. *Tratamiento*: Quinina. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina quiniada* (véase páginas 94 y 95). Antipirina.

Heridas.—Producidas por incisión, por punción, por choques, por magullamiento, por arrancamiento, por mordedura, por proyectil. Se pueden lavar las heridas añadiendo al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*; por ejemplo, el *coaltar saponiné Le Beuf*. También se pueden utilizar tapones de *algodón hidrófilo* antiséptico para el lavado. Después de haber lavado y limpiado la herida, aplicar una compresita compuesta de varias capas de gasa antiséptica. Luego una capa un poco gruesa y que sobresalga de los límites de la compresa de algodón hidrófilo sostenida por una venda.

Si existe *hemorragia*, se detendrá con aplicaciones de agua fría y con una constricción ligera.

Indigestión.—La imposibilidad de conservar en el estómago los alimentos por su cantidad excesiva, su mala calidad, su naturaleza ó la falta de jugos gástricos, debido á una fuerte emoción moral, constituye la indigestión.

Cierta molestia y pesadez epigástrica, angustia cardíaca, hipo y vómitos, son los síntomas más frecuentes de la indigestión. *Tratamiento*: Infusión de té negro; alcoholato de melisa, 15 gramos en agua azucarada. *Vino de Chassaing*.

Inflamación.—Ardor, calor preternatural en el cuerpo; una de las causas más frecuentes de la fiebre y de la elevación de la temperatura del cuerpo, que pueden llegar hasta 40 y 41°.

Puede considerarse á la inflamación que no va acompañada de fiebre como en su forma crónica. El frío y el excesivo calor, las contusiones y las obstrucciones capilares espontáneas, los cáusticos y los cuerpos extraños colocados en los tejidos, son las causas de la inflamación.

Los medios empleados para combatir la inflamación son el agua, la dieta, la sangría, los vejigatorios secos, el *Vino de Chassaing*, los cauterios y la hidroterapia.

Irritación de estómago.—Procede siempre de excesos en la comida ó del abuso de las bebidas alcohólicas. *Tratamiento*:

En las irritaciones del estómago é intestinos la Magnesia Villegas granular efervescente. Fco 5 reales

Jaqueca.—Dolor de cabeza violento, que se sucede á veces por accesos periódicos, sobre todo en las mujeres de quince á treinta años, precedido de un período prodrómico; luego viene el acceso, caracterizado por un dolor violento, punzante; ocupa uno de los lados de la cabeza, con fotofobia, lagrimeo, contracción del ojo, vómitos biliosos, y hacia el fin del acceso, congestión del ojo y de la oreja del lado enfermo. *Tratamiento*: Reposo, oscuridad, dieta absoluta. Una cucharada de las de sopa de *Cerebrina* en todos los períodos del acceso (véase págs. 94 y 95), ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck. También se emplea: *Antipirina* (1 á 2 *gramos*); *cafeina* (25 *centigramos á 1 gramo*); *salicilato de sosa* (1 *gramo*).

Laringitis. — Inflamación de la laringe, *aguda ó crónica*. La aguda sobreviene ordinariamente en invierno ó en la primavera, á consecuencia de una exposición al frío ó la inspiración de vapores irritantes. Se desarrolla á veces secundariamente en el curso de una bronquitis ó de un coriza. Se observa en el sarampión, en la viruela y en la fiebre tifoidea. Ronquera seguida á veces de afonía, tos bronca ó silbante, con accesos de disnea. *Tratamiento del estado agudo*: Reposo del órgano, temperatura igual, infusión de saúco ó de malvavisco en inhalaciones, ó mejor todavía *sinapismos Rigollot*; jarabe de codeina, 30 gramos; acónito, 10 gotas.

Laringitis crónica. — Son catarrales ó constitucionales, con ó sin ulceraciones. *Tratamiento*: Descanso del órgano, baño ruso, hidroterapia, revulsivos cutáneos en forma de *sinapismos Rigollot*, insuflaciones de polvos astringentes (alumbre, tanino, sulfato de cobre), agua de Ems. Pulverizaciones calmantes (cocaína, láudano). Acido fénico, creosota. Pinceladas de iodo y de ácido láctico. Las enfermedades de la garganta y de la laringe, cuyo diagnóstico exige muy á menudo exploraciones minuciosas y delicadas, son generalmente de la competencia de las clínicas especiales.

Mareo.— Vértigos, desvanecimientos, palidez, vómitos con enfriamiento de la piel, producidos en muchos individuos por la influencia de los movimientos de vaivén y de balanceo de un buque en alta mar. El mareo ninguna gravedad ofrece, cesando por completo el malestar á poco del desembarque sin dejar vestigio alguno.

Exponerse al aire libre y comprimir el vientre con una faja. Tomar una dosis de *Pelagina* como preventivo antes de embarcarse ó como curativo después de los primeros vómitos (véase páginas 94 y 95).

Neumonía. — Inflamación del parénquima del pulmón. Aguda ó crónica. Causada frecuentemente por los cambios de temperatura (noviembre, marzo, abril). Ataca principalmente á las personas débiles. Principia después de un malestar poco pronunciado y nada constante; por un *escalofrío* lento, prolongado, único; *fiebre* intensa, dolor de cabeza, pérdida del apetito. A las veinticuatro ó treinta y seis horas después aparecen un *dolor de costado*, *dificultad en la respiración*, *tos con esputos* particulares, viscosos, conteniendo sangre modificada (éstos pueden no presentarse). Termina bruscamente; la fiebre decrece en veinticuatro horas si la convalecencia empieza ó los síntomas persisten y se agravan. La expectoración cambia de naturaleza, el pulmón supura y la enfermedad toma el carácter *crónico*. *Tratamiento:* Seguir las indicaciones. Ventosas escarificadas; tártaro estibiado, 5 á 10 centigramos; digital, 25 á 50 centigramos; quinina, 0,50 á 1,50 gramos para las personas débiles y los ancianos; alcohol, kola, vino añejo á lo último; vejigatorios, *Sinapismos Rigollot*. Ioduro potásico.

Neuralgias.—Dolor que se siente en el trayecto ó en las ramificaciones de un cordón nervioso, causado por irritación ó inflamación de este nervio, por su congestión, por la irritación de los nervios próximos y por causas constitucionales, como la anemia, por ciertas enfermedades generales, la gota, etc. El dolor se manifiesta por accesos violentos, seguidos de períodos más tranquilos; pero generalmente hay durante todo el acceso una especie de dolor difuso y persistente en el trayecto del nervio, con puntos más dolorosos á la presión. Estos fenómenos van acompañados de rubicundez, de palpitaciones anormales de las arterias, de elevación local de la temperatura, y para los nervios que animan glándulas, de aumento de la secreción de la glándula (lagrimeo y salivación). *Tratamiento*: Cuando la neuralgia se presenta periódicamente, quinina y arsénico. Hierro para las neuralgias anémicas; para las que son causadas por el frío, revulsivos y calmantes (vejigatorios),

aplicación del frío (cloruro de metilo, cloruro de etilo, bencina, cloroformo, mentol, sulfuro de carbono), y también los opiáceos (extracto tebaico, morfina). Los valerianatos de amoníaco y de quinina, la aconitina; una cucharada de las de sopa de *Cerebrina bromada* (véase págs. 94 y 95).

Orzuelo.—Tumorcillo inflamatorio cerca del borde de los párpados. Empieza por tumefacción bastante dura y color rojo subido, comezón y lagrimeo, á veces hinchazón de los ganglios situados delante de la oreja. Supuración por eliminación de un clavillo de pus espeso. *Tratamiento*: Evítese el rascarse para no propagar el mal. Lavatorios y compresas de agua tibia ó de ácido bórico. *Sinapismo Rigollot* en el sitio dolorido. Abrir el absceso cuanto se pueda. Ligera cauterización.

Pastillas de Vichy-Etat (á la sal natural de Vichy-Etat).—Son tan agradables como eficaces contra las malas digestiones, pesadez y acedías de estómago, bostezos, etc., y de las más útiles en el teatro y reuniones. Exíjase el nombre *Vichy-Etat*.

Pecas ó manchas de la cara.—Se producen generalmente en las partes del cuerpo expuestas al calor (rostro y piernas en las personas que usan el brasero); muy frecuentes en las personas rubias y en las mujeres en cinta. Untar la cara con un poco de *crema Simón*. La *Leche antefélica de Candès*, empleada por mañana y noche en lociones, pura ó mezclada con agua, las hace desaparecer rápidamente. Empapar las partes manchadas con un lienzo fino, dejar secar y al cabo de diez ó quince días las manchas habrán desaparecido. Léase manera de usarla en la página 1.ª de la *cartera*.

Pleuresía.—Inflamación de la pleura. Puede ser aguda ó crónica. Puede ser sin derrame (pleuresía seca) ó con derrame; empieza con escalofríos repetidos é irregulares, fiebre, dolor de costado muy intenso, dificultad en la respiración, tos. Disminución de las vibraciones vocales y de la ampliación del lado del pecho enfermo, con percusión mate. Alteración del timbre de la respiración, ruido de soplo ó ausencia de ruido respiratorio. Cuando el derrame es considerable, reflujo de los órganos (corazón, bazo, hígado). El derrame se reabsorbe durante el primer mes ó la pleuresía se hace crónica; el derrame puede convertirse en purulento. *Tratamiento*: Al principio ventosas escarificadas sobre el costado (cortando á veces la enfermedad). *Sinapismo Rigollot* sobre el punto doloroso. Vejigatorios, dieta láctea, diuréticos, purgantes, digital; facilitar el derrame de la pleura. *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11), usada como purgante, es un eficaz derivativo que hace disminuir poco á poco el líquido contenido en la pleura.

Raquitismo.—El raquitismo, enfermedad propia de la infancia, es un reblandecimiento de los huesos que detiene su desarrollo; de aquí la producción de esos pequeños seres rechonchos, de piernas cortas y las más veces deformes. *Tratamiento*: Los baños de mar, el aceite de hígado de bacalao, las preparaciones ferruginosas, *Fosfatina Falières* y el jarabe de ioduro de hierro.

Reuma.—Estado mórbido general, cuya naturaleza es todavía desconocida. Da lugar á accidentes numerosos y variados. Los órganos en que el reumatismo se localiza habitualmente son las coyunturas y los músculos. *Síntomas*: Sensibilidad muy viva de la parte afectada, dolor á la presión. Tumefacción de las coyunturas, rigidez de las regiones musculares atacadas. *Tratamiento*:

Para el reuma es excelente la Piperazina Villegas granulada efervescente = F.º 4 pesetas

Riñones (Enfermedades de los).—Los riñones son dos órganos glandulosos, situados en la parte posterior de la cavidad abdominal y á cada lado de la columna vertebral. El riñón es el órgano encargado de eliminar todas las sustancias de la sangre que han de pasar á la orina. Viene á ejercer las funciones de una especie de filtro. Siempre que hay en la sangre exceso de uratos y oxalatos, las funciones del riñón se entorpecen y hay que acudir á medicamentos alcalinos que favorezcan la solubilidad de aquellas sustancias, y entre estos alcalinos y el mejor la *Piperazina*. *Tratamiento*:

En todas las enfermedades del riñón debe hacerse uso de la Piperazina Villegas: F.co 4 ptas

Sal Vichy-Etat.—Es la sal natural extraída en *Vichy* de las Fuentes del Estado (*Celestins*, *Grande Grille* y *Hôpital*); cada paquete, para hacer por sí mismo un litro de excelente agua alcalina, no cuesta más que 10 céntimos. Exíjase el nombre de *Vichy-Etat*.

Tos.—Se caracteriza la tos por una expulsión del aire á través de la laringe y de la boca brusca, rápida, cortada, produciendo un ruido de intensidad variable, seguida ó no de expectoración, repetida á veces con accesos. La tos se observa principalmente en las afecciones de las vías respiratorias y sobre todo en ciertas enfermedades nerviosas. *Tratamiento*: *Cigarrillos ó Polvo Espic* (en todas las farmacias). *Preparaciones de opio* (*5 á 10 centigramos*) *y de sus alcaloides* (*morfina*, *5 miligramos á 2 centigramos*; *codeína*, *1 á 5 centigramos*; *acónito*, *10 á 20 gotas de alcoholaturo*). Los revulsivos (vejigatorios, tapsia, trementina, tintura de iodo); *Sinapismos Rigollot*. Los sulfurosos, *la brea Le Beuf*, los balsámicos, y sobre todo la *creosota* cuando hay secreción abundante. Ciertas tisanas y ciertas pastas. *Pasta y jarabe de Nafé*, no conteniendo ningún tóxico. *Poción contra la tos*: *agua caliente*, *200 gramos*; *agua de flor de azahar*, *40 gramos*; *agua de laurel-cerezo*, *5 gramos*; *jarabe de diacodion*, *20 gramos*; *dos yemas de huevo. Tómese al acostarse.*

Urticaria, especie de erupción cutánea. Se cura con *Agua de Vichy* (Celestins).

Usagre. Costra láctea. Sarpullido.—Afección caracterizada por pústulas supurantes más ó menos aglomeradas, y cuyo contenido al trasudarse forma anchas costras amarillas, que descansan sobre un fondo inflamado y rojo. Enfermedad contagiosa inoculable. *Tratamiento general*: Purgantes, régimen severo, aceite de hígado de bacalao, tónicos amargos; *local*, hacer caer las costras, lavatorios con *coaltar saponiné Le Beuf*. Después vaselina boricada (al 10.º); pomada de óxido de zinc (al 10.º ó al 5.º), de precipitado amarillo (al 50.º), de precipitado y aceite de cade, etc.

Viruela.—Enfermedad aguda, febril, con erupción de pústulas en la piel, esporádica á veces, por lo común epidémica y siempre miasmá-

tica y contagiosa. Presenta dos formas: la viruela verdadera y la viruela modificada por la vacuna. *Incubación*: de once á catorce días. La *invasión* se manifiesta por un malestar y una elevación de temperatura de veinticuatro á cuarenta y ocho horas; luego un escalofrío, después una fiebre muy intensa (40,5 á 41°), dolores lumbares, accidentes gástricos; á veces convulsiones, delirio, disnea y producción de manchas rojas difusas. *Erupción*: empieza por manchas rojas que se vuelven salientes (pápulas); después contienen un líquido transparente (vesículas), que más tarde es purulento (pústulas), hacia el séptimo ú octavo día del principio. Empieza por la frente, los ojos, la boca, y luego, sucesivamente, el cuerpo y los miembros. *Supuración*: este período falta en la viruela modificada por la vacuna. *Desecación*: se forman costras amarillentas, grises, que se desprenden del vigésimoquinto al vigésimooctavo día (período muy peligroso para el contagio); se observan, principalmente en esta época, erupciones y abscesos cutáneos. *Tratamiento*: Vacunación y revacunación cada ocho ó diez años y al principio de las epidemias. Opio, éter, bebidas calientes, acetato de amoníaco, digital, etc., según las indicaciones.

Vómitos.—Acción de arrojar violentamente por la boca lo contenido en el estómago. Pueden tener por causa el estómago (indigestión) y la inyección en las venas de una sustancia vomitiva (emético). Se observa también en la tisis, la coqueluche y la anestesia producida por el cloroformo. *Tratamiento*: Hielo, agua de Seltz, tintura de iodo. *Vino de Chassaing*. Inhalación de oxígeno y tratamiento de la causa.

Vómitos incoercibles.—Formados de moco viscoso, de bilis, de sangre ó de materias alimenticias, se reproducen más ó menos frecuentemente; mas cuando son continuos y no dejan digerir los alimentos producen el enflaquecimiento y la debilitación. *Tratamiento*: Tintura de iodo, 2 á 6 gotas en agua azucarada; duchas de éter pulverizado á la región del estómago. Una cucharada grande de *Pelagina* (véase págs. 94 y 95).

CUIDADOS Y REMEDIOS DOMÉSTICOS

Alimentación de los niños.—Se emplea algunas veces el *agua de cebada* para cortar la leche que se da á los niños. Emplear los granos enteros ó molidos en un molino de café; dar al niño mezclado con leche, añadiendo un poco de azúcar. Lo mismo para el agua de avena. *Fosfatina Falières*. Los médicos recomiendan especialmente el *Racahout Delangrenier*.

Cutis (Cuidados del).—Un cutis rugoso, poco cuidado, ó el peculiar de los artríticos ó de las personas que padecen del estómago y de los riñones, puede y debe combatirse. La *crema Simón* devolverá al cutis su estado normal, y un tratamiento apropiado curará la causa de la enfermedad. La *Leche antefélica de Candès* (inventada en 1849) es de absoluta eficacia contra las manchas rojas y paños del rostro en las embarazadas. Combate los granos, pupas, rubicundez, arrugas precoces, y disipa la curtidez de la cara, fortalece y aclara el cutis; se emplea pura ó mezclada con agua, según el caso. Léase modo de usarla en la página 1.ª de la *cartera*.

Laxantes.—Medicamentos que sueltan el vientre, sin tener la acción irritante de los purgantes. *La Margarita en Loeches*, á pequeñas dosis, ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck y el maná, son los mejores laxantes.

Primeras curas.—A veces tiene uno necesidad de intervenir en casos de *heridas* por instrumentos cortantes, punzantes y contundentes; en casos de *fracturas, torceduras* ó *quemaduras* de distintos grados. En toda llaga ó herida hay que evitar la introducción de gérmenes á menudo traídos por las manos de la persona que hace la cura. Por consiguiente, primera regla: antes de hacer la menor cura, *lavarse las manos* y limpiarse las uñas con jabón antiséptico y con el cepillo. Después aplicar un tópico que no contenga microbios. El más sencillo, el que está al alcance de todos, es el *agua hervida*. Habrá, pues, que limpiar la herida para quitar las impurezas con agua hervida y un trozo de lienzo *que haya hervido* en el agua. Luego hay que aplicar una ancha compresa hervida, que se renovará á menudo hasta la llegada del cirujano, dejando al herido en el reposo más completo posible, local y general. Se puede añadir al agua hervida diversas sustancias, llamadas *antisépticas*, y que tienen la propiedad de matar los gérmenes ó algunos de ellos, el ácido fénico (2 ½ por 100), el *coaltar saponiné Le Beuf*, la creolina, el lisol ó simplemente el alcohol. También se pueden usar, si se tienen, cabezales de *algodón hidrófilo* aséptico para el lavatorio.

Purgantes.—Los medicamentos dotados de la propiedad de provocar evacuaciones estercoráceas se llaman purgantes. Se emplean como desobstruentes del intestino, como revulsivos para producir un flujo seroso capaz de desviar una afección lejana. Todos los purgantes excitan más ó menos la mucosa gastrointestinal, teniendo una acción especial sobre las diversas partes del intestino. Los principales son el sulfato de magnesia, el ruibarbo, la magnesia calcinada, el aceite de ricino, *La Margarita en Loeches* (véanse los anuncios, págs. 10 y 11) ó verdaderos *Granos de Salud* del doctor Franck.

Revulsivos.—Muy empleados y muy útiles, desde las mantas de algodón hasta los vejigatorios. Las *mantas de algodón* consisten en forrar con algodón las piernas de un niño pequeño y cubrirlo con tafetán engomado. Se pueden echar polvos de mostaza al algodón. También se pueden mojar *vendas de franela* en vinagre caliente y aplicarlas hasta las rodillas. Los sinapismos son casi siempre empleados con preferencia bajo la forma de *Sinapismos Rigollot*, que se pueden utilizar de manera expedita. Se les moja en agua tibia y se les aplica en el sitio que se desea. En cuanto la piel se pone roja se les hace resbalar á un lado. En la medicina infantil se usan muy á menudo las cataplasmas de harina de linaza sinapizadas. También se pueden preparar sinapismos con harina de mostaza negra (125 gramos próximamente) desleída en agua tibia (30 á 40 grados), hacer una pasta espesa y aplicarla sobre la piel.

FERROCARRILES DE MADRID Á ZARAGOZA Y Á ALICANTE

Combinaciones rápidas con el extranjero.

Madrid y Barcelona á París y Londres (Por Burdeos).

Madrid.. .	S.	7,30 n.
Zaragoza..	Ll.	6,5 m.
	S.	6,40 m.
Barcelona.	Ll.	5,8 t.
	S.	6,39 n.
Cerbère. .	Ll.	10,37 n. (1)
	S.	11,28 n. (2)
Narbona. .	Ll.	1,15 m.
	S.	1,53 m.
Tolosa. . .	Ll.	4,16 m.
	S.	4,25 m.
Burdeos. .	Ll	7,42 m.
	S.	8,40 m.
París. . . .	Ll.	5,8 t.
París. . . .	S.	9,0 n.
Calais. . .	Ll.	1,20 m.
	S.	1,35 m. (3)
Douvres. .	S.	3,45 m
Londres. .	Ll.	5,40 m.

Madrid y Barcelona á París y Londres (Por Tolosa y Orleans).

Madrid. . .	S.	5,45 t.
Zaragoza. .	Ll.	1,33 m.
	S.	1,50 m.
Barcelona. .	Ll.	9,21 m.
	S.	9,43 m.
Cerbère. . .	Ll.	1,51 t. (1)
	S.	2,35 t. (2)
Narbona.. .	Ll.	4,23 t.
	S.	4,40 t.
Tolosa.. . .	Ll.	7,28 n.
	S.	8,0 n.
Orleans. . .	Ll.	6,50 m.
	S.	»
París.. . . .	Ll.	8,40 m.
París.. . . .	S.	10,30 m.
Boulogne. .	Ll.	1,58 t. (2)
	S.	2,8 t. (3)
Folkestone.	S.	4,10 t.
Londres. . .	Ll.	5,50 t.

Madrid y Barcelona á París y Londres (Por Lyón).

Madrid. . .	S.	5,45 t.	7,30 n.
Zaragoza. .	Ll.	1,33 m.	6,5 m.
	S.	1,50 m.	6,40 m.
Barcelona. .	Ll.	9,21 m.	5,8 t.
	S.	9,43 m.	6,39 n.
Cerbère. . .	Ll.	1,51 t.	10,37 n. (1)
	S.	2,35 t.	11,28 n. (2)
Narbona.. .	Ll.	4,23 t.	1,15 m.
	S.	4,29 t.	1,53 m.
Cette.. . . .	Ll.	6,17 n.	2,47 m.
	S.	6,30 n.	3,15 m.
Tarascón. .	Ll.	8,38 n.	5,14 m.
	S.	8,43 n.	5,24 m.
Lyón.. . . .	Ll.	12,48 m.	9,26 m.
	S.	1,3 m.	9,38 m.
París.. . . .	Ll.	9,0 m.	6,14 n.
París.. . . .	S.	10,30 m.	9,0 n.
Calais. . . .	Ll.	(Vía Boulogne-Folkestone).	1,20 m.
	S.		1,35 m. (3)
Douvres.. .	S.		3,45 m.
Londres.. .	Ll.	5,50 t.	5,40 m. (3)

Madrid y Barcelona á Suiza.

Madrid:			
	S.	5,45 t.	7,30 n.
Zaragoza:			
	Ll.	1,33 m.	6,5 m.
	S.	1,50 m.	6,40 m.
Barcelona:			
	Ll.	9,21 m.	5,8 t.
	S.	9,43 m.	6,39 n.
Cerbère:			
	Ll.	1,51 t.	10,37 n. (1)
	S.	2,33 t.	11,28 n. (2)
Narbona:			
	Ll.	4,23 t.	1,15 m.
	S.	4,29 t.	1,53 m.
Cette:			
	Ll.	6,17 n.	2,47 m.
	S.	6,30 n.	3,15 m.
Tarascón:			
	Ll.	8,38 n.	5,14 m.
	S.	8,43 n.	5,24 m.
Lyón:			
	Ll.	12,48 m.	9,26 m.
	S.	4,40 m.	10,8 m.
Amberieu:			
	Ll.	6,23 m.	11,4 m.
	S.	6,56 m.	11,17 m.
Ginebra:			
	Ll.	10,56 m.	3,46 t. (4)

Madrid y Barcelona á Alemania.

Madrid:			
	S.	5,45 t.	7,30 n.
Zaragoza:			
	Ll.	1,33 m.	6,5 m.
	S.	1,50 m.	6,40 m.
Barcelona:			
	Ll.	9,21 m.	5,8 t.
	S.	9,43 m.	6,39 n.
Cerbère:			
	Ll.	1,51 t.	10,37 n. (1)
	S.	2,35 t.	11,28 n. (2)
Narbona:			
	Ll.	4,23 t.	1,15 m.
	S.	4,29 t.	1,53 m.
Cette:			
	Ll.	6,17 n.	2,47 m.
	S.	6,30 n.	3,15 m.
Tarascón:			
	Ll.	8,38 n.	5,14 m.
	S.	8,43 n.	5,24 m.
Lyón:			
	Ll.	12,48 m.	9,26 m.
	S.	5,7 m.	10,21 m.
Amberieu:			
	Ll.	6,23 m.	11,4 m.
	S.	6,40 m.	11,58 m.
Belfort:			
	Ll.	5,30 t.	5,55 t.
	S.	6,50 n.	6,50 n.
Basilea:			
	Ll.	11,2 n.	11,2 n. (4)

Madrid y Barcelona á Italia.

Madrid:			
	S.	5,45 t.	7,30 n.
Zaragoza:			
	Ll.	1,33 m.	6,5 m.
	S.	1,50 m.	6,40 m.
Barcelona:			
	Ll.	9,21 m.	5,8 t.
	S.	9,43 m.	6,39 n.
Cerbère:			
	Ll.	1,51 t.	10,37 n. (1)
	S.	2,33 t.	11,28 n. (2)
Narbona:			
	Ll.	4,23 t.	1,15 m.
	S.	4,29 t.	1,53 m.
Cette:			
	Ll.	6,17 n.	2,47 m.
	S.	6,30 n.	3,15 m.
Tarascón:			
	Ll.	8,38 n.	5,14 m.
	S.	9,4 n.	5,38 m.
Marsella:			
	Ll.	10,25 n.	7,7 m.
	S.	12,20 m.	7,25 m.
Niza:			
	Ll.	6,15 m.	12,20 t.
	S.	6,30 m.	1,0 t.
Vintimille:			
	Ll.	7,58 m.	2,22 t. (2)
	S.	11,34 m.	4,3 t. (4)
Génova:			
	Ll.	5,50 t.	10,35 n.
	S.	11,45 n.	12,10 n.
Roma:			
	Ll.	9,37 m.	10,10 m.
Nápoles:			
	Ll.	6,45 n.	6,45 n.

(1) Hora de Madrid.—(2) H. de París.—(3) H. de Europa Occidental.—(4) H. de Europa Central.
Conviene consultar los Indicadores franceses, pues pueden sufrir variación las horas de este cuadro.

Londres y París á Barcelona y Madrid (Por Burdeos).

Londres	S.	9,0 n.
Douvres	Ll.	»
	S.	11,10 n.
Calais	Ll.	12,30 m. (3)
	S.	1,19 m. (2)
París	Ll.	5,38 m.
París	S.	10,5 m.
Burdeos	Ll.	5,8 t.
	S.	7,38 n.
Tolosa	Ll.	11,15 n.
	S.	11,21 n.
Narbona	Ll.	1,32 m.
	S.	2,0 m.
Portbou	Ll.	3,49 m. (2)
	S.	4,6 m. (1)
Barcelona	Ll.	8,4 m.
	S.	9,51 m.
Zaragoza	Ll.	8,30 n.
	S.	9,0 n.
Madrid	Ll.	7,55 m.

Londres y París á Barcelona y Madrid (Por Orleans y Tolosa).

Londres	S.	11,0 m.	9,00 n.
Douvres	Ll.	»	»
	S.	1,0 t.	11,10 n.
Calais	Ll.	2,20 t.	12,30 m. (3)
	S.	3,0 t.	1,19 m. (2)
París	Ll.	7,0 n.	5,38 m.
París	S.	9,5 n.	10,35 m.
Orleans	Ll.	»	»
	S.	10,29 n.	12,0 t.
Tolosa	Ll.	8,59 m.	10,35 n.
	S.	9,29 m.	11,21 n.
Narbona	Ll.	12,47 t.	1,52 m.
	S.	1,5 t.	2,0 m.
Portbou	Ll.	3,5 t.	3,49 m. (2)
	S.	3,4 t.	4,6 m. (1)
Barcelona	Ll.	6,49 n.	8,4 m.
	S.	7,2 n.	9,51 m.
Zaragoza	Ll.	2,29 m.	8,30 n.
	S.	2,40 m.	9,0 n.
Madrid	Ll.	10,35 m.	7,55 m.

Londres y París á Barcelona y Madrid (Por Lyón).

Londres	S.	11,0 m.	9,0 n.
Douvres	Ll.	»	»
	S.	1,0 t.	11,10 n.
Calais	Ll.	2,20 t.	12,30 m. (3)
	S.	3,0 t.	1,19 m. (2)
París	Ll.	7,0 n.	5,38 m.
París	S.	8,25 n.	9,25 m.
Lyón	Ll.	4,17 m.	5,2 t.
	S.	4,32 m.	5,17 t.
Tarascón	Ll.	8,36 m.	8,54 n.
	S.	8,45 m.	10,0 n.
Cette	Ll.	11,11 m.	12,26 m.
	S.	11,40 m.	12,45 m.
Narbona	Ll.	12,52 t.	1,45 m.
	S.	1,5 t.	2,0 m.
Portbou	Ll.	3,5 t.	3,49 m. (2)
	S.	3,4 t.	4,6 m. (1)
Barcelona	Ll.	6,49 n.	8,4 m.
	S.	7,2 n.	9,51 m.
Zaragoza	Ll.	2,29 m.	8,30 n.
	S.	2,40 m.	9,0 n.
Madrid	Ll.	10,35 m.	7,55 m.

Suiza á Barcelona y Madrid.

Ginebra:	S.	7,50 n.	11,0 m. (4)
Amberieu:	Ll.	11,5 n.	2,20 t. (2)
	S.	11,18 n.	2,31 t.
Lyón:	Ll.	1,10 n.	3,27 t.
	S.	4,32 n.	5,17 t.
Tarascón:	Ll.	8,36 m.	8,54 n.
	S.	8,45 n.	10,0 n.
Cette:	Ll.	11,11 m.	12,26 m.
	S.	11,40 m.	12,45 m.
Narbona:	Ll.	12,52 t.	1,45 m.
	S.	1,5 t.	2,0 m.
Portbou:	Ll.	3,5 t.	3,49 m. (2)
	S.	3,4 t.	4,6 m. (1)
Barcelona:	Ll.	6,49 n.	8,4 m.
	S.	7,2 n.	9,51 m.
Zaragoza:	Ll.	2,29 m.	8,30 n.
	S.	2,40 m.	9,0 n.
Madrid:	Ll.	10,35 m.	7,55 m.

Alemania á Barcelona y Madrid.

Basilea:	S.	11,45 m.	5,10 m. (4)
Belfort:	Ll.	1,47 t.	6,40 m. (2)
	S.	2,10 t.	7,15 m.
Amberieu:	Ll.	10,5 n.	12,46 t.
	S.	10,15 n.	1,9 t.
Lyón:	Ll.	11,12 n.	2,5 t.
	S.	4,32 m.	5,17 t.
Tarascón:	Ll.	8,36 m.	8,54 n.
	S.	8,45 m.	10,0 n.
Cette:	Ll.	11,11 m.	12,26 m.
	S.	11,40 m.	12,45 m.
Narbona:	Ll.	12,52 t.	1,45 m.
	S.	1,5 t.	2,0 m.
Portbou:	Ll.	3,5 t.	3,49 m. (2)
	S.	3,4 t.	4,6 m. (1)
Barcelona:	Ll.	6,49 n.	8,4 m.
	S.	7,2 n.	9,51 m.
Zaragoza:	Ll.	2,29 m.	8,30 n.
	S.	2,40 m.	9,0 n.
Madrid:	Ll.	10,35 m.	7,55 m.

Italia á Barcelona y Madrid.

Nápoles:	S.	11,15 n.	2,55 t.
Roma:	S.	»	8,50 n.
Génova:	S.	6,48 n.	6,45 m.
Vintimille:	Ll.	12,0 n.	11,55 m. (4)
	S.	11,45 n.	1,5 t. (2)
Niza:	Ll.	12,47 n.	2,24 t.
	S.	12,55 m.	2,42 t.
Marsella:	Ll.	6,5 m.	6,58 n.
	S.	6,22 m.	8,10 n.
Tarascón:	Ll.	8,17 m.	9,47 n.
	S.	8,45 m.	10,0 n.
Cette:	Ll.	11,11 m.	12,26 m.
	S.	11,40 m.	12,45 m.
Narbona:	Ll.	12,52 t.	1,45 m.
	S.	1,5 t.	2,0 m.
Portbou:	Ll.	3,5 t.	3,49 m. (2)
	S.	3,4 t.	4,6 m. (1)
Barcelona:	Ll.	6,49 n.	8,4 m.
	S.	7,2 n.	9,51 m.
Zaragoza:	Ll.	2,29 m.	8,30 n.
	S.	2,40 m.	9,40 n.
Madrid:	Ll.	10,35 m.	7,55 m.

(1) Hora de Madrid.—(2) H. de París.—(3) H. de Europa Occidental.—(4) H. de Europa Central. Conviene consultar los Indicadores de los ferrocarriles franceses, pues pueden sufrir variación las horas de este cuadro.

VIAJES CIRCULARES Y SEMICIRCULARES

Á PRECIOS REDUCIDOS

Para más detalles consúltese el catálogo ilustrado con mapas que se halla de venta en los despachos centrales de los ferrocarriles al precio de 15 céntimos ejemplar.

Primera serie.—Billetes circulares.

Primer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Madrid, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 161,50 / 2.ª — — 121,40 / 3.ª — — 78,55

Duración, 30 días. Recorrido, 2.302 kilóm.

Segundo itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 182,70 / 2.ª — — 136,20 / 3.ª — — 86,75

Duración, 45 días. Recorrido, 2.610 kilóm.

Tercer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 237,90 / 2.ª — — 178,65 / 3.ª — — 116,65

Duración, 45 días. Recorrido, 3.388 kilóm.

Cuarto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 259,10 / 2.ª — — 193,40 / 3.ª — — 124,85

Duración, 60 días. Recorrido, 3.696 kilóm.

Quinto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 286,80 / 2.ª — — 216,15 / 3.ª — — 142,05

Duración, 60 días. Recorrido, 3.939 kilóm.

Sexto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona y frontera de Cerbère-Port-Bou.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 308,05 / 2.ª — — 230,95 / 3.ª — — 150,35

Duración, 60 días. Recorrido, 4.247 kilóm.

Séptimo itinerario.

Frontera de Irún-Hendaya, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Lérida, Barcelona, Tarragona, San Vicente de Calders, Reus, Zaragoza, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Hendaya-Irún.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 150,50 / 2.ª — — 113,75 / 3.ª — — 73,25

Duración, 30 días. Recorrido, 2.173 kilóm.

Octavo itinerario.

Frontera de Irún-Hendaya, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Hendaya-Irún.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 182,05 / 2.ª — — 136,10 / 3.ª — — 86,70

Duración, 45 días. Recorrido, 2.661 kilóm.

Noveno itinerario.

Frontera de Irún-Hendaya, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Hendaya-Irún.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 258,45 / 2.ª — — 193,35 / 3.ª — — 124,80

Duración, 60 días. Recorrido, 3.747 kilóm.

Décimo itinerario.

Frontera de Irún-Hendaya, San Sebastián, Alsasua, Castejón, Zaragoza, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Hendaya-Irún.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	307,55
	2.ª	—	230,85
	3.ª	—	150,25

Duración, 60 días. Recorrido, 4.298 kilóm.

Undécimo itinerario.

Madrid, Alcázar, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real y Madrid.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	153,75
	2.ª	—	117,15
	3.ª	—	75,05

Duración, 30 días. Recorrido, 2.206 kilóm.

Duodécimo itinerario.

Madrid, Alcázar, Alicante, Murcia, Cartagena, Chinchilla, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real y Madrid.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	202,65
	2.ª	—	154,65
	3.ª	—	100,45

Duración, 45 días. Recorrido, 2.757 kilóm.

Segunda serie.—Billetes semicirculares.

Primer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	107,20
	2.ª	—	81,05
	3.ª	—	51,70

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 30 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 60 días.

Recorrido, 1.521 kilómetros.

Segundo itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	116,50
	2.ª	—	86,45
	3.ª	—	54,10

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 30 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 60 días.

Recorrido, 1.682 kilómetros.

Tercer itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	204,10
	2.ª	—	154,15
	3.ª	—	99,55

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 45 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 90 días.

Recorrido, 2.904 kilómetros.

Cuarto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba. Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	192,90
	2.ª	—	143,65
	3.ª	—	92,20

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 45 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 90 días.

Recorrido, 2.768 kilómetros.

Quinto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Zaragoza, Madrid, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	253,05
	2.ª	—	191,70
	3.ª	—	125,05

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 60 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 120 días.

Recorrido, 3.455 kilómetros.

Sexto itinerario.

Frontera de Port-Bou-Cerbère, Barcelona, Tarragona, Valencia, Encina, Alcázar, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Utrera, Sevilla, Mérida, Badajoz, Ciudad Real, Madrid, Medina del Campo, Valladolid, Burgos, Vitoria, San Sebastián y frontera de Irún-Hendaya.

Precio del billete..			
	1.ª clase,	pesetas	241,85
	2.ª	—	181,20
	3.ª	—	117,70

Duración: cuando el viaje principie y termine en la frontera, 45 días, y cuando principie y termine en otro punto del itinerario, 90 días.

Recorrido, 3.319 kilómetros.

BILLETES ADICIONALES A PRECIOS REDUCIDOS

PARA LA PROLONGACIÓN DE LOS VIAJES CIRCULARES Y SEMICIRCULARES DE LA PRIMERA Y SEGUNDA SERIE

Estos billetes pueden agregarse á cualquier itinerario, siempre que en el viaje circular ó semicircular se halle comprendida la estación que sirva de punto de partida al billete adicional.

TRAYECTOS	Kilómetros.	PRECIOS			DURACIÓN que se aumentará al plazo del itinerario fijo.
		1.ª clase.	2.ª clase.	3.ª clase.	
Compañia de Madrid á Zaragoza y á Alicante.		*Ptas.*	*Ptas.*	*Ptas.*	
De Madrid á Toledo y regreso.	166	11,50	8,85	5,65	5 días.
De Aranjuez á Cuenca y regreso.	304	21,00	15,80	9,50	5 —
De Encina á Alicante y regreso..	158	10,95	8,50	5,25	5 —
De Sevilla á Huelva y regreso..	220	16,75	13,00	8,00	5 —
De Aljucén á Cáceres y regreso..	132	11,00	8,25	5,55	5 —
De Valladolid á La Vid y regreso.	240	16,60	12,45	8,30	5 —
De Ariza á Langa y regreso..	260	17,95	13,50	9,00	5 —
Compañias de Madrid á Zaragoza y á Alicante y Andaluces.					
De Alicante á Murcia, de Murcia á Cartagena y de Cartagena á Chinchilla ó viceversa..	367	25,40	19,60	12,20	10 —
De Alicante á Murcia y de Murcia á Chinchilla ó viceversa..	238	16,45	12,70	8,00	5 —
Compañia de Andaluces.					
De Sevilla á Cádiz y regreso..	318	22,70	16,65	10,00	5 —
Compania de Bobadilla á Algeciras.					
De Bobadilla á Algeciras y regreso.	354	26,90	20,20	12,25	5 —
Compañia del Norte.					
De Granollers á San Juan de las Abadesas y regreso.	174	12,10	9,10	5,50	5 —
De Barcelona á San Juan de las Abadesas y regreso.	232	16,05	12,10	7,50	5 —
De Tardienta á Jaca y regreso..	266	16,60	12,45	8,85	5 —
De Valencia á Utiel y regreso..	176	12,20	9,50	5,90	5 —
De Carcagente á Denia y regreso.	134	8,10	5,55	3,50	5 —
De Venta de Baños á Coruña y regreso.	1.116	62,00	46,50	27,95	10 —
De Venta de Baños á Santander y regreso.	460	35,65	25,50	14,35	10 —
De Venta de Baños á Gijón y regreso.	608	40,25	29,70	18,30	10 —
De Venta de Baños á Coruña, de Coruña á León, de León á Gijón y de Gijón á Venta de Baños ó viceversa.	1,458	86,30	64,20	39,00	15 —
De Miranda de Ebro á Bilbao y regreso..	208	14,40	10,80	6,50	5 —
De León á Gijón y regreso ó de Gijón á León y regreso.	342	21,25	16,00	9,60	5 —
Compañias de Salamanca y Zamora.					
De Medina del Campo á Salamanca y regreso. . . .	154	10,70	8,00	4,80	5 —
Compañia de Medina del Campo á Zamora.					
De Medina del Campo á Zamora y regreso ó de Zamora á Medina del Campo y regreso..	180	12,45	9,35	6,25	5 —
De Monforte á Vigo, de Vigo á Pontevedra y de Pontevedra á Monforte ó viceversa.	395	23,70	17,80	10,70	5 —

Condiciones de los itinerarios que anteceden.

Peticiones de billetes. — Los billetes de itinerario fijo, ó sean los de carácter circular y semicircular, pueden adquirirse en el acto en las estaciones que por su importancia se han habilitado para la venta; mas si los viajeros quisieran añadir al itinerario uno ó más trayectos potestativos, habrán de solicitarlo con veinticuatro horas de anticipación, para que dentro de este plazo puedan agregarse los billetes adicionales que correspondan. En las estaciones de menos importancia podrán solicitarse con la antelación oportuna, y se facilitarán después de transcurrido un plazo que no excederá de ocho días.

Forma en que se harán las peticiones. —Excepto en el caso de que el billete pueda facilitarse en el acto, las demás peticiones se formularán por escrito en un impreso que se encuentra á disposición del público en todas las estaciones interesadas. Al suscribir la petición se depositará, como fianza, la cantidad de diez pesetas, que serán deducidas del valor del billete en el momento de cobrar su importe. Dicha fianza quedará á beneficio de la Compañía si el viajero no se presentase á recoger el billete dentro del período de diez días.

Prórroga en el plazo de validez.—Los billetes de itinerario fijo, que sean prorrogados por un plazo que no excederá nunca de la tercera parte del de su validez, sufrirán un recargo del diez por ciento sobre el precio total de dichos billetes, pero no sobre el importe de los que se le hubieren adicionado. La prórroga se concederá una sola vez; empezará á contarse desde la fecha en que expire ó haya expirado la duración del billete, y se calculará únicamente sobre el plazo del itinerario fijo.

Trenes en que se efectuará el viaje. En cualquier tren que lleve carruajes de la misma clase que el billete.

Detención en ruta.—Los viajeros podrán detenerse en todas las estaciones del tránsito.

Prolongación del itinerario en las estaciones del tránsito.—El viajero que hubiere tomado un itinerario fijo y desee ampliarlo con nuevos cupones después de empezado el viaje sólo podrá adquirirlos á medida que vaya llegando á los empalmes ó estaciones donde empiezan los trayectos suplementarios.

Equipajes.—Cada billete da derecho al transporte gratuito de 30 kilogramos de equipaje; el exceso se pagará con arreglo á las tarifas vigentes de cada Compañía.

Viajes circulares á precios reducidos por España y Portugal

CORRESPONDIENTES Á LAS SERIES **A, C** Y **D**

Además de los itinerarios que anteriormente se reseñan, los viajeros pueden utilizar los siguientes, cuyas condiciones apenas si difieren de aquéllos.

ITINERARIO DE LA SERIE A

Primer itinerario.—Irún, San Sebastián, Vitoria, Bilbao, Burgos, Palencia, Santander, Valladolid, Medina del Campo, Salamanca, Zamora, Avila, Madrid, Aranjuez, Toledo, Madrid, Zaragoza, Pamplona, Alsasua y Hendaya.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 164,90 / 2.ª — — 123

Duración, 30 días. Recorrido, 2.475 kilóm.

ITINERARIOS DE LA SERIE C

Segundo itinerario.—Algeciras, Bobadilla, Málaga, Granada, Bobadilla, Puente Genil, Jaén, Espeluy, Alcázar, Madrid, Toledo, Madrid, Alcázar, Córdoba, Sevilla, Cádiz, Utrera, Bobadilla y Algeciras.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 226,80 / 2.ª — — 172,75

Duración, 45 días. Recorrido, 2.431 kilóm.

Tercer itinerario.—Madrid, Alcázar, Linares, Córdoba, Bobadilla, Granada, Málaga, La Roda, Marchena, Ecija, Marchena, Morón, Utrera, Jerez, Sanlúcar, Cádiz, Sevilla, Huelva, Sevilla, Carmona, Pedroso, Córdoba, Bélmez, Ciudad Real, Manzanares, Ciudad Real, Toledo y Madrid (ó Córdoba, Alcázar, Aranjuez y Madrid).

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 184,25 / 2.ª — — 139,30

Duración, 50 días. Recorrido, 2.646 kilóm.

Cuarto itinerario.—Madrid, Talavera de la Reina, Cáceres, Valencia de Alcántara, Coimbra, Oporto, Entroncamento, Lisboa, Badajoz, Ciudad Real, Toledo y Madrid.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 126,05 / 2.ª — — 95,15

Duración, 40 días. Recorrido, 1.975 kilóm.

Quinto itinerario.—Algeciras, Bobadilla, Málaga, Granada, La Roda, Utrera, Cádiz, Sevilla, Córdoba, Bobadilla y Algeciras.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 139,65 / 2.ª — — 105,25

Duración, 35 días. Recorrido, 1.415 kilóm.

Sexto itinerario.—Málaga, Bobadilla, Granada, La Roda, Marchena, Morón, Utrera, Jerez, Sanlúcar, Cádiz, Sevilla, Huelva, Sevilla, Córdoba, Bélmez, Almorchón, Badajoz (ó Sevilla, Tocina, Mérida, Badajoz), Ciudad Real, Manzanares, Córdoba y Málaga.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 169,25 / 2.ª — — 127,60

Duración, 45 días. Recorrido, 2.416 kilóm.

Séptimo itinerario.—Algeciras, Bobadilla, Málaga, Granada, Bobadilla, Puente Genil, Jaén, Espeluy, Alcázar, Madrid, Toledo, Madrid, Alcázar, Córdoba, Sevilla y Cádiz.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 181,10 / 2.ª — — 139,05

Duración, 40 días. Recorrido, 1.994 kilóm.

Octavo itinerario.—Algeciras, Bobadilla, Málaga, Granada, Córdoba, Sevilla y Cádiz.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 94 / 2.ª — — 71,55

Duración, 25 días. Recorrido, 978 kilóm.

ITINERARIO DE LA SERIE D

Segundo itinerario.—Barcelona, Lérida, Zaragoza, Miranda de Ebro, Burgos, Palencia, León, Ponferrada, Monforte, Coruña, Monforte, Orense, Redondela, Pontevedra, Redondela, Vigo, Valença do Minho, Caminha, Vianna do Castello, Nine, Oporto, Coimbra, Entroncamento, Lisboa, Valencia de Alcántara, Cáceres, Talavera de la Reina, Madrid, Zaragoza, Lérida y Barcelona.

Precio del billete.. { 1.ª clase, pesetas 220,75 / 2.ª — — 166,95

Duración, 80 días. Recorrido, 3.655 kilóm.

TARIFA

PARA EL ALQUILER DE ASIENTOS Y DEPARTAMENTOS DE COCHES DE LUJO Y COCHES-SALONES

§ I.—Asientos sueltos.

RECORRIDOS	PRECIO DEL RECARGO DE CADA ASIENTO SIN CONTAR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE Á UN BILLETE DE 1.ª CLASE, SOBRE UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 200 KILÓMETROS.			
	Berlinas.	Berlinas-tocador	Sillones.	Camas-tocador.
1 á 200 kilómetros......	2,30 pesetas.	4,60 pesetas.	5,75 pesetas.	7,60 pesetas.
201 á 250 —	2,90 —	5,75 —	7,20 —	9,50 —
251 á 300 —	3,45 —	6,90 —	8,65 —	11,40 —
301 á 350 —	4,05 —	8,05 —	10,10 —	13,30 —
351 á 400 —	4,60 —	9,20 —	11,50 —	15,20 —
401 á 450 —	5,20 —	10,35 —	12,95 —	17,10 —
451 á 500 —	5,75 —	11,50 —	14,40 —	19,00 —
501 á 550 —	6,35 —	12,65 —	15,85 —	20,90 —
551 á 600 —	6,90 —	13,80 —	17,25 —	22,80 —
601 á 650 —	7,50 —	14,95 —	18,70 —	24,70 —
651 á 700 —	8,05 —	16,10 —	20,15 —	26,60 —

§ II.—Departamentos completos para tres ó cuatro asientos.

RECORRIDOS	PRECIO DEL RECARGO DE CADA DEPARTAMENTO SIN CONTAR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE Á TANTOS BILLETES DE 1.ª CLASE, SOBRE UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 200 KILÓMETROS, CUANTOS SON LOS ASIENTOS QUE PARA CADA DEPARTAMENTO SE INDICAN					
	Berlinas.		Berlinas-tocador.		Sillones.	Camas tocador.
	Departamento para tres asientos ó pagando por este número.	Departamento para cuatro asientos.	Departamento para tres asientos ó pagando por este número.	Departamento para cuatro asientos.	Departamento para tres asientos ó pagando por este número.	Departamento para tres asientos ó pagando por este número.
1 á 200 kil. .	6,90 ptas.	9,20 ptas.	13,80 ptas.	18,40 ptas.	17,25 ptas.	22,80 ptas.
201 á 250....	8,65 —	11,50 —	17,25 —	23,00 —	21,60 —	28,50 —
251 á 300....	10,35 —	13,80 —	20,70 —	27,60 —	25,90 —	34,20 —
301 á 350....	12,10 —	16,10 —	24,15 —	32,20 —	30,20 —	39,85 —
351 á 400....	13,80 —	18,40 —	27,60 —	36,80 —	34,50 —	45,55 —
401 á 450....	15,55 —	20,70 —	31,05 —	41,40 —	38,85 —	51,25 —
451 á 500....	17,25 —	23,00 —	34,50 —	46,00 —	43,15 —	56,95 —
501 á 550....	19,00 —	25,30 —	37,95 —	50,60 —	47,45 —	62,65 —
551 á 600....	20,70 —	27,60 —	41,40 —	55,20 —	51,75 —	68,35 —
601 á 650....	22,45 —	29,90 —	44,85 —	59,80 —	56,10 —	74,00 —
651 á 700....	24,15 —	32,20 —	48,30 —	64,40 —	60,40 —	79,70 —

§ III.—Coches-salones para diez ó más asientos ó pagando un mínimum de diez asientos.

	RECORRIDOS	Precio hasta diez asientos.	Precio por cada asiento más.
Recargo de un coche-salón sin contar la cantidad correspondiente á tantos billetes de 1.ª clase cuantos sean los viajeros que ocupen el carruaje, y sin que el importe de dichos billetes pueda ser inferior al de diez billetes enteros sobre un recorrido mínimo de 200 kilómetros.	1 á 200 kilómetros.	46,00 pesetas.	4,60 pesetas.
	201 á 250 —	57,50 —	5,75 —
	251 á 300 —	69,00 —	6,90 —
	301 á 350 —	80,50 —	8,05 —
	351 á 400 —	92,00 —	9,20 —
	401 á 450 —	103,50 —	10,35 —
	451 á 500 —	115,00 —	11,50 —
	501 á 550 —	126,50 —	12,65 —
	551 á 600 —	138,00 —	13,80 —
	601 á 650 —	149,50 —	14,95 —
	651 á 700 —	161,00 —	16,10 —

CONDICIONES

Viajeros que tienen opción á estos carruajes.—Pueden hacer uso de los carruajes de lujo, *previo el pago de los correspondientes recargos:*

1.º Los viajeros que se hallen en posesión de billetes enteros de 1.ª clase para un recorrido mínimo de 200 kilómetros.

2.º Los que siendo portadores de billetes enteros de igual clase para un recorrido menor abonen por suplemento la diferencia entre la cantidad satisfecha y la correspondiente á una distancia mínima de 200 kilómetros.

3.º Los niños de tres á seis años que viajen con medio billete de 1.ª, así como los militares y marinos que sean portadores de billetes de la misma clase á mitad ó cuarta parte de precio, siempre que el importe de cada uno de estos billetes no sea inferior á la cantidad que por ellos se percibe en una distancia *mínima* de 200 kilómetros. Tanto los militares y marinos como los niños de tres á seis años abonarán *por completo* los recargos establecidos; pero cuando dos de estos últimos no ocupen juntos más que el asiento de un viajero, y vayan acompañados por una misma persona, sólo pagarán como recargo el correspondiente á un asiento entero.

Y 4.º Los portadores de billetes circulares de 1.ª clase, dentro del itinerario marcado en el billete, y sin otro desembolso que el del recargo, aunque el trayecto recorrido en estos coches no llegue á 200 kilometros.

Pedidos de asientos, de departamentos completos y de coches-salones.—Los asientos sueltos pueden pedirse en *las Estaciones* de origen hasta diez minutos antes de la salida del tren, y en las del tránsito en el momento mismo de la expedición del billete.

Los departamentos completos y los coches-salones deberán ser pedidos en las Estaciones de origen una hora antes de la fijada para la salida del tren; en las demás Estaciones se pedirán con veinticuatro horas de anticipación.

Estos pedidos pueden también formularse con toda la antelación que á los viajeros convenga, indicando el día y tren en que hayan de utilizarse los asientos sueltos, los departamentes completos ó los coches-salones.

Pago de los billetes y recargos.—El pago se efectuará siempre por adelantado y en el *momento de pedir asiento para los carruajes de* lujo. En las Estaciones donde se forman los trenes que llevan estos coches, ó sea las de origen, se satisfará el importe de los billetes y recargos contando la distancia desde el punto en que comienza el viaje. En las Estaciones intermedias se abonará lo correspondiente á billetes y recargos desde el punto de origen de los trenes, toda vez que los asientos han de reservarse á la persona que los haya solicitado; mas si la petición del asiento de lujo se hiciese al propio tiempo que la expendición de billetes, se hará el abono en igual forma que en las estaciones de origen.

§ IV.—Alquiler de asientos en los vagones-camas (Sleeping-cars).

La Compañía Internacional de los Vagones-camas cobra los siguientes precios:

RECORRIDOS	PRECIO DEL RECARGO DE CADA ASIENTO (sin contar el importe correspondiente al billete de 1.ª clase).
De **Madrid** á **Sevilla** ó viceversa.	20,70 pesetas.
De **Madrid** á **Barcelona** ó viceversa.	23,00 —
De **Madrid** á **Zaragoza** ó viceversa.	13,80 —
De **Zaragoza** á **Barcelona** ó viceversa. . . .	16,10 —

CONDICIONES

Viajeros que tienen opción al vagón-cama.—Sólo pueden utilizar el vagón-cama los viajeros de 1.ª clase que lleven billete ordinario ó billete circular, y los militares y marinos que viajen con billete de 1.ª clase á mitad ó cuarta parte de precio.

Billetes suplementarios del vagón-cama.—Los asientos del vagón-cama se facilitarán *mediante la presentación del billete de 1.ª clase*, correspondiente al trayecto que se recorra, *más el abono de la tasa suplementaria del cuadro anterior*, que se hará efectiva en su totalidad, cualquiera que sea el recorrido que el viajero efectúe en este coche.

Expendición de billetes suplementarios.—El billete suplementario para el vagón-cama, del que tendrá que proveerse el viajero, además del de 1.ª clase del ferrocarril, se expenderá una hora antes de la salida del tren expreso, en las Estaciones de Madrid, Sevilla y Barcelona, por los conductores de dicho carruaje. Estos conductores lo facilitarán también en cualquiera Estación donde tenga el tren suficiente parada, siempre que queden asientos disponibles.

Para mayor comodidad de los viajeros, la Compañía Internacional de los Vagones-camas está facultada para vender por anticipado, tanto en Madrid como en Sevilla, y sin recargo alguno, los billetes suplementarios del vagón-cama.

Niños.—Los niños de tres á seis años pagarán, además del medio billete de 1.ª clase, el recargo por completo.

Los niños de tres á seis años que no ocupen juntos más que el sitio de un viajero, y que vayan acompañados por una misma persona, no pagarán más billete suplementario que el correspondiente á un billete entero.

Departamentos completos.—Los viajeros que deseen ocupar un departamento completo de dos ó cuatro camas pagarán, respectivamente á la Compañía del ferrocarril dos ó cuatro billetes por toda la distancia que en el departamento recorran, y otros tantos billetes de recargo á la Compañía Internacional.

Servicio interior del vagón-cama.—Los coches-camas estarán servidos por agentes de la Compañía Internacional, *exclusivamente encargada del servicio interior de los mismos*, debiendo verificarlo á completa satisfacción del público.

Trenes en cuya composición entrarán estos coches.—Estos carruajes sólo forman parte de los trenes expresos de Madrid á Sevilla y de Madrid á Barcelona ó viceversa.

TREN EXPRESO DIARIO ENTRE MADRID Y BARCELONA

Salida de Madrid.	5,45 tarde.	Salida de Barcelona.	7,2 noche.
Llegada á Barcelona.	9,21 mañana.	Llegada á Madrid.	10,35 mañana.

Para comodidad de los viajeros lleva este tren un coche-comedor en los trayectos de Madrid á Sigüenza y de Barcelona á Reus y viceversa.

En dicho carruaje pueden tomar asiento á la hora de las comidas, no abonando sobre el precio del billete más cantidad que la correspondiente al restaurant.

El servicio es verdaderamente esmerado.

TARIFA DE ARTISTAS (1)

I.—Personal.

Los individuos de las compañías de espectáculos públicos, como actores, cantantes, gimnastas, toreros, etc., pueden viajar en segunda clase con billetes á precios reducidos, abonando por su pasaje á razón de 6 céntimos por kilómetro, siempre que vayan en grupos de *diez* individuos por lo menos y á condición de recorrer una distancia mínima de 100 kilómetros.

Precio de zonas completas.	Por asiento.	Precio de fracciones de zona.	Por asiento.
100 kilómetros.	6,00 pesetas.	5 kilómetros.	0,30 pesetas.
200 —	12,00 —	10 —	0,60 —
300 —	18,00 —	20 —	1,20 —
400 —	24,00 —	30 —	1,80 —
500 —	30,00 —	40 —	2,40 —
600 —	36,00 —	50 —	3,00 —
700 —	42,00 —	60 —	3,60 —
800 —	48,00 —	70 —	4,20 —
900 —	54,00 —	80 —	4,80 —
1000 —	60,00 —	90 —	5,40 —

II.—Material.

Equipaje facturado aparte del billete: por tonelada y kilómetro.	0,25 pesetas.
Animales inofensivos, amaestrados para efectuar ejercicios en circos y plazas, figuras de cera, fantoches, teatros mecánicos, panoramas, material de circos, barracones desarmados: por kilómetro y vagón de 5.000 kilogramos..	0,50 —
El exceso de 5,000 kilogramos cargado en el mismo vagón: por tonelada y kilómetro..	0,10 —
Efectos de teatro, como telones, bastidores, etc., pagando por cada vagón un mínimum de 5.000 kilogramos: por tonelada y kilómetro.	0,25 —

Estos precios se aplican también sobre una distancia mínima de 100 kilómetros.

Los beneficios de la tarifa de artistas se obtienen únicamente previa petición de los interesados por medio de un impreso que se halla á su disposición en las Estaciones, y que por duplicado han de remitir á las oficinas centrales de la Empresa transportadora.

TARIFA DE JORNALEROS Y SUS FAMILIAS (1)

(Aplicada en las antiguas líneas de la Compañía de M.-Z.-A.)

Para la clase obrera que viaje en grupos de *diez* individuos cuando menos, y recorra una distancia mínima de 200 kilómetros, existen billetes colectivos de tercera á los precios siguientes:

Precio de zonas completas.	Por asiento.	Precio de fracciones de zona.	Por asiento.
200 kilómetros.	6,20 pesetas.	10 kilómetros.	0,31 pesetas.
300 —	9,30 —	20 —	0,62 —
400 —	12,40 —	30 —	0,93 —
500 —	15,50 —	40 —	1,24 —
600 —	18,60 —	50 —	1,55 —
700 —	21,70 —	60 —	1,86 —
800 —	24,80 —	70 —	2,17 —
900 —	27,90 —	80 —	2,48 —
1000 —	31,00 —	90 —	2,79 —

Los obreros y sus familias presentarán una lista nominal en la que el Alcalde del punto de procedencia acredite el oficio á que se dedican.

(1) Para saber lo que importa el billete cuando á la zona completa se le agrega una fracción de zona bastará sumar lo que corresponda á ambas zonas.

TARIFA DE ENCARGOS Y PEQUEÑOS PAQUETES

Por lo frecuente de su aplicación y por las ventajas que reporta al comercio, á la industria y al público en general, insertamos á continuación los precios de esta tarifa.

I.—Expediciones que no excedan de 3 kilogramos.

Hasta 222 kilómetros, una percepción constante de 50 céntimos de peseta por expedición.
Desde 223 á 440 kilómetros, el precio de transporte varía progresivamente desde 51 á 99 céntimos de peseta.
Y pasando de 440 kilómetros, importa siempre cada expedición *una* peseta, cualquiera que sea la distancia á recorrer.

II.—Expediciones que excediendo de 3 kilogramos no pasen de 5.

Hasta 133 kilómetros se aplica en este trayecto el precio invariable de 50 céntimos de peseta por expedición.
Desde 134 á 440 kilómetros, la percepción del ferrocarril oscila entre 0,51 y 1,65 pesetas, según la distancia que medie desde la procedencia al destino.
Y excediendo el recorrido de 440 kilómetros, el precio no excede tampoco de 1,65 pesetas.

Entiéndese por encargos y pequeños paquetes los bultos no sujetos á la declaración de su contenido y que se transportan ordinariamente por los trenes más rápidos.

En esta tarifa están, pues, comprendidos toda clase de bultos, excepto los de materias explosivas, inflamables ó peligrosas, los designados en la clasificación de metálico y valores y aquellos que contengan animales vivos.

Tiene además esta combinación la ventaja de que en muchos casos puede destinarse la remesa al domicilio del consignatario, sin más que satisfacer sobre el precio de tarifa un aumento de 15 céntimos de peseta por paquete.

El pago del transporte se satisface en el momento de la facturación.

ABONOS PERSONALES POR TREINTA DÍAS

EN LAS LÍNEAS DE LA RED CATALANA

DISTANCIAS entre las estaciones de procedencia y de destino	REBAJAS ESTABLECIDAS sobre los precios totales de los billetes á tarifa general — 1.ª clase.	2.ª clase.
De 1 á 35 kilómetros. . . .	Un abono con 20 cupones, 33 %	Un abono con 30 cupones, 33 %
	— con 30 — 40 %	— con 40 — 40 %
	— con 50 — 50 %	— con 50 — 50 %
De 36 á 50 —	— con 10 — 33 %	— con 16 — 33 %
	— con 20 — 40 %	— con 30 — 40 %
	— con 30 — 50 %	— con 40 — 50 %
De 51 á 100 —	— con 6 — 33 %	— con 10 — 33 %
	— con 10 — 40 %	— con 20 — 40 %
	— con 20 — 50 %	— con 30 — 50 %
De 101 á 150 —	— con 6 — 40 %	— con 10 — 40 %
	— con 10 — 50 %	— con 20 — 50 %
De más de 150 —	— con 6 — 50 %	— con 10 — 50 %

Estos abonos, de carácter rigurosamente personal é intransferible, son valederos por treinta días, y pueden prorrogarse por quince más á petición del interesado y previo pago de un 10 por 100 sobre el importe total del abono.

Además de los abonos por treinta días, hay otros por tres meses, por seis meses y por un año, para recorrer totalmente las líneas ó sólo una parte de ellas, y con precios que varían según la importancia de las distancias á recorrer.

ADVERTENCIA

Los precios de los billetes, salvo error, son los que constan en las tarifas cuando fueron aprobadas; y están sujetos, como es consiguiente, á las modificaciones que sobre la tributación de los transportes ha introducido ó pueda introducir el Estado.

RESULTADO DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

DE 1899

CONCURSO DE CARIDAD

29 PREMIOS

45 personas han tomado parte en este Concurso, mandando *gorros* para los niños pobres de la Inclusa.

El Jurado, compuesto de los Sres. D. A. Moses, D. Manuel Salvi, Doña Matilde Encabo y Doña Elisa Alonso de Cordero, adjudicó los premios de la manera siguiente:

1.er PREMIO: **Un reloj de bolsillo «Waltham»**, para señora.—Doña Trinidad de Moya, Cuesta del Hospital, 5, Santander.

2.º — **Un corsé Merveilleux.**—Doña Julia Llarena y Lercaro, León, 17, Orotava, Tenerife (Canarias).

3.er — **Una subscrición** de un año al periódico *La Ilustración Española y Americana.*—Doña Josefa Alcaraz de Manzanares, calle de los Pinos, Almadén (Ciudad Real).

4.º — **Un bastidor Regente y seis pañuelos dibujados.**—Doña Lina Pérez, calle del Mercado, 23, Vitoria (Alava).

5.º — **Un manguito imitación piel de nutria.**—Señorita Doña María Somohano González (Pendueles), Buelna (Oviedo).

6.º — **Una subscrición** de un año al periódico ilustrado *Moda y Arte.*—Señorita Doña Domitila Theus, por Caparroso, Murillo el Fruto (Navarra).

7.º á 16.º PREMIO: **Diez subscriciones** de un año al periódico de modas *La Ultima Moda.*

Doña María de los Dolores Torres, Pasión, 1, Ciudad Rodrigo (Salamanca).
— Dolores Nieto de Marco, Estación del ferrocarril de San Fernando de Jarama (Madrid).
— Luisa de Ardanaz y Crespo, Cuesta del Hospital, 5, Santander.
— Emilia Rosel, Salillas de Jalón (Zaragoza).
— Matilde Navarro Alonso, Pl. de Bibarrambla, 14, Granada.

Doña Ana Lluch Casasempere, Monteleón, 6 Madrid.
— Pilar Macho Monzón, C. San Juan, 2, Arévalo (Avila).
— Francisca de la Villa de la Torre, Peñafiel (Valladolid).
— Pilar de Lucas y Moreno, Concepción Jerónima, 6, Madrid.
— María Lázaro Izquierdo, Plaza Mayor, 13, Ciudad Rodrigo (Salamanca).

17.º PREMIO: **Seis pañuelos dibujados.**—Doña Felisa Castillo, Salillas de Jalón (Zaragoza).

18.º y 19.º PREMIO: **Dos subscriciones** de seis meses al periódico de modas *Moda y Arte.*

Doña Trinidad de Parajúa y Susaeta, Arca, 7, Vitoria (Alava).

Doña Amalia Montes, Garibay, número 3, San Sebastián.

20.º á 23.º PREMIO: **Tres pañuelos dibujados** cada uno.

Doña Silvia Cintora de Villar, Estella (Navarra).
— Angeles García, Espartinas, número 3, Madrid.

Doña Magdalena del Val y Moral, Concepción, 11, Burgos.
— Carlota M. de Torrojal, Afueras, Alamedilla (Salamanca).

24.º á 29.º PREMIO: **Seis subscriciones** de tres meses al periódico ilustrado *Moda y Arte.*

Srta. Carmen Asiain, Rincón de la Pasión, 1, Ciudad Rodrigo (Salamanca).
Doña María Martín Cascón, Pl. Mayor, 13, Ciudad Rodrigo (Salamanca).
— Visitación Aguado, Posadas, 24, Cieza (Murcia).

Doña Petra Castillo, comercio de D. Félix García, Villarroya de la Sierra (Zaragoza).
— Carmen Torres Nafria, Pasión, 1, Ciudad Rodrigo (Salamanca).
— Margarita Ortiz de la Torre, Muelle, 1, Santander.

Una toquilla de lana encarnada, ofrecido por D. A. Moses.
Doña Luisa Franco de Mayor, calle de Pontejos, 6, Madrid.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

INSTANTÁNEAS

73 aficionados han tomado parte en este Concurso.

El Jurado, compuesto de los Sres. D. Manuel Alviach, D. Fernando Debas, D. Carlos Salvi y D. Félix de la Torre, adjudicó los premios de la manera siguiente:

1.er PREMIO: **Una escribanía.**—D. Angel Redondo de Zúñiga, San Agustín, 3, Madrid.

2.º PREMIO: **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana.*—D. Marcial Ballus, Rambla, 38, Sabadell (Barcelona).
3.er — **Veinticinco francos** de placas y papeles *A. Lumière et ses fils.*—Doña María del Olvido Fernández, Madera, 28, Madrid.
4.º — **Veinticuatro** placas *Ilford*, tamaño 13×18.—D. Cipriano Santos Monge, Arenal, núm. 22 dupl., Madrid.
5.º — **Tres docenas** placas *Gem*, tamaño 13×18.—D. Miguel Mosquera y Obieta, Isabel II, núm. 6, Santander.
6.º — **Un bonito pisa-papeles.**—D. Tomás de Echevarría, Puebla de Montalbán (Toledo).
7.º — **Dos docenas** placas *Gem*, tamaño 13×18.—D. A. Gómez Gimeno, 29, rue du Palais-Gallien, Burdeos (Francia).
8.º — **Un cuchillo de escritorio.**—D. T. Pérez, Argensola, 9, Madrid.
9.º — **Una subscrición** de un año al *Blanco y Negro.*—D. Julio Redondo y Grondona, San Quintín, 1, Madrid.
10.º — **Dos docenas** placas *The Mawson Plate.*—D. Enrique Botteri, Banco Italiano, Lima (Perú).
11.º á 14.º PREMIO: **Cuatro ejemplares** de Santini, *La fotografía á través de los cuerpos opacos.*

Don Leopoldo Soler y Pérez, Catedrático de la Escuela de Bellas Artes de Barcelona.
— Manuel Alegría de Quilehano, San Lorenzo, núm. 2 quintupl., Madrid.
Don José Bonafós y Bermejo, Orfila, núm. 12, Madrid.
— Luis Felizat, Las Montalvas, Baeza (Jaén).

VISTAS CON EXPOSICIÓN

19 aficionados han tomado parte en este Concurso.

1.er PREMIO: **Un cinematógrafo de familia.**—D. Miguel Bertrana Coma, C. de Gurb, 2, Vich (Barcelona).
2.º — **Unos gemelos de marina.**—D. Pablo Orrier, Lope de Vega, 21, Madrid.
3.er — **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana.*—D. José Bonafós y Bermejo, Orfila, 12, Madrid.
4.º — **Veinticinco francos** de placas y papeles *A. Lumière et ses fils.*—Doña Alicia Daniel, Lope de Vega, 21, Madrid.
5.º — **Veintiséis** placas *Ilford*, tamaño 13×18.—D. P. Duomarco, San Francisco, 33, Santander.
6.º — **Una subscrición** de un año al *Blanco y Negro.*—Doña María Richard, 21, boulevard des Batignolles, París.
7.º — **Dos docenas** placas *Gem*, tamaño 13×18.—D. Francisco de P. Vilarrubia, Capuchinos, 2, Vich (Barcelona).
8.º — **Dos docenas** placas *Gem*, tamaño 13×18.—Doña Ramona Aguado, Cieza (Santander).
9.º — **Dos docenas** placas *The Mawson Plate*, tamaño 4 1/2 × 6.—D. Jesús González y González, Becedo, 1, Santander.
10.º á 13.º PREMIO: **Cuatro ejemplares** de Santini, *La fotografía á través de los cuerpos opacos.*

Don A. Gómez Gimeno, 29, rue du Palais-Gallien, Burdeos (Francia).
Doña Tomasa Moreno, Alfonso XII, 4, Madrid.
Don Pío Navarro, Plaza del Mercado, Tarazona (Zaragoza).
— Domingo Varvaro, Colón, 28, Valencia.

CONCURSO GENERAL

26 PREMIOS

Se recibieron mil ciento veintinueve soluciones, de las cuales obtuvieron:

60 puntos	3
50 —	69
40 —	178
30 —	347
20 —	295
10 —	208
0	29
	1.129

1.er PREMIO: **Una bicicleta, marca Santos hermanos.**—Adjudicado á D. Amalio Andrés Moreno, Arces, 1 y 3, Valladolid, con el núm. 360.
2.º — **Un barómetro aneroide.**—Adjudicado á D. Mario González Lorenzo, Angustias, núm. 46, segundo, Valladolid, con el núm. 397.
3.er — **Una caja de vino amontillado P P y W.**—Adjudicado á D. Felipe Fernández, Cabañuelas, 23 pral., Valladolid, con el núm. 811.
4.º — **Una plaza de bañista** en los baños de Pozo Amargo (Sevilla).—Adjudicado á don Luis Martínez, Pozo, 1, Sueca (Valencia), con el núm. 41.

5.º PREMIO: **Unos gemelos de teatro ó de campo.**—Adjudicado á D. Juan José Morato, Limón, 7, Madrid, con el núm. 127.

6.º — **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana.*—Adjudicado á D. Antonio Vidal, San Roque, 6, Mahón (Baleares), con el núm. 129.

7.º — **Un barril de vino mistela blanco dulce.**—Adjudicado á Doña Pilar Pons de Vidal, San Roque, 6, Mahón (Baleares), con el núm. 130.

8.º — **Un barril de vino añejo tinto.**—Adjudicado á D. Antonio Pons de Gueras, Isabel II, 10, Mahón (Baleares), con el núm. 131.

9.º — **Una lámpara calorífero Sepulchre.**—Adjudicado á D. José Bernanilli y Fernández, Claudio Coello, 64 moderno, Madrid, con el núm. 157.

10.º y 11.º PREMIO: **Una caja de vino tinto Rioja 1890** cada uno.—Adjudicados á D. Julio de la Loma, Almirante, 12, Madrid, con el núm. 191, y á D. Joaquín Govantes, Plaza de San Marcial, 9, Madrid, con el núm. 208.

12.º y 13.º PREMIO: **Una caja de vino Rioja brillante** cada uno.—Adjudicados á D. José A. de Luna, Quintana, 27, Sevilla, con el núm. 225, y á Doña Dolores Potil, Cruces, 1, Sevilla, con el núm. 226.

14.º PREMIO: **Un retrato de S. M. el Rey D. Alfonso XIII,** al platino.—Adjudicado á D. José Fernández Orbeta, Padilla, 4, Santander, con el núm. 245.

15.º — **Un «Repertorio completo de todos los juegos».**—Adjudicado á D. Antonio Cabrera Bedmar, Sagasta, 29, Algeciras (Cádiz), con el núm. 248.

16.º — **«Juana la Obrera»,** novela ilustrada.—Adjudicado á D. José Dalmau, Plaza del Alamillo, 8, Madrid, con el núm. 255.

17.º á 26.º PREMIO: **Diez lujosos devocionarios.**—Adjudicados á los siguientes señores:

Don Rafael Serrano, Columela, 4, Madrid, con el núm. 259.
— José Terrats Romero, calle del Prado, 10, Madrid, con el núm. 262.
— Camilo Struch, Santiago, 8, Sevilla, con el núm. 284.
— Emilio Llarera y Díaz, Hermosilla, 11, Madrid, con el núm. 292.
— José Martín, Núñez de Arce, 5, Madrid, con el núm. 308.
Don José Lasera y Rouza, Serrano, 18, Madrid, con el núm. 317.
— José Fazzini, calle San Andrés, 23, Madrid, con el núm. 318.
— Juan Ródenas, Fuencarral, 47, Madrid, con el núm. 319.
— José María de Soroa y Pineda, Conde de Aranda, 8, Madrid, con el núm. 323.
— Miguel García, Pueblo Nuevo del Terrible (Córdoba), Casa de León Gutiérrez, con el núm. 325.

ENTREGA DE LOS GORROS

Á LA INCLUSA DE MADRID

El día 24 de mayo de 1899 fueron entregados á la Inclusa de Madrid, con destino á los niños de dicho asilo, **doscientos ochenta y ocho** gorros de varias clases, procedentes del Concurso de Caridad, habiendo vendido, con autorización de sus remitentes, algunos de los más lujosos, cuyo producto sirvió para comprar un número mayor de ellos, como consta en la carta que damos á continuación; en nombre de los pobres desgraciados, damos las gracias á todas aquellas personas que nos hayan ayudado en nuestra obra de caridad.

INCLUSA,
COLEGIO DE LA PAZ, MATERNIDAD
Y
ASILO DE CIGARRERAS
DIRECCIÓN.

Recibido en este día en la Dirección de los Sres. Hijos de Bailly-Baillière por vía de limosna, y con destino á los niños de esta Inclusa, doscientos ochenta y ocho gorros de varias clases, procedentes de los concursos del Almanaque de Bailly-Baillière.

Madrid 24 de Mayo de 1899

El Director
[illegible]

SOLUCION DE LOS PROBLEMAS DEL CONCURSO GENERAL

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE DE 1899

PRIMER PROBLEMA

Vale 10 puntos.

¿Quién es el autor de esta frase?

Deben buscarse hombres para los empleos, no empleos para los hombres.

El autor de esta frase es ADRIANO VI.

SEGUNDO PROBLEMA

Vale 10 pantos.

¿Quién es el autor de estos versos?

Para aprender á vivir
no hay cosa como morir
y resucitar después.

El autor de estos versos es BRETÓN DE LOS HERREROS.

TERCER PROBLEMA

Vale 10 puntos.

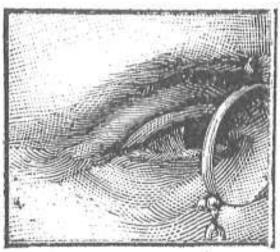
El Almanaque Bailly-Baillière es uno de los libros más BARATOS de España.

En esta frase faltaba la palabra *Baratos* que había que restablecer, siendo la misma que conservaban los señores Bailly-Baillière é Hijos.

CUARTO PROBLEMA

Vale 10 puntos.

¿De quién es este ojo?



Este ojo es el ojo de CANOVAS.

QUINTO PROBLEMA

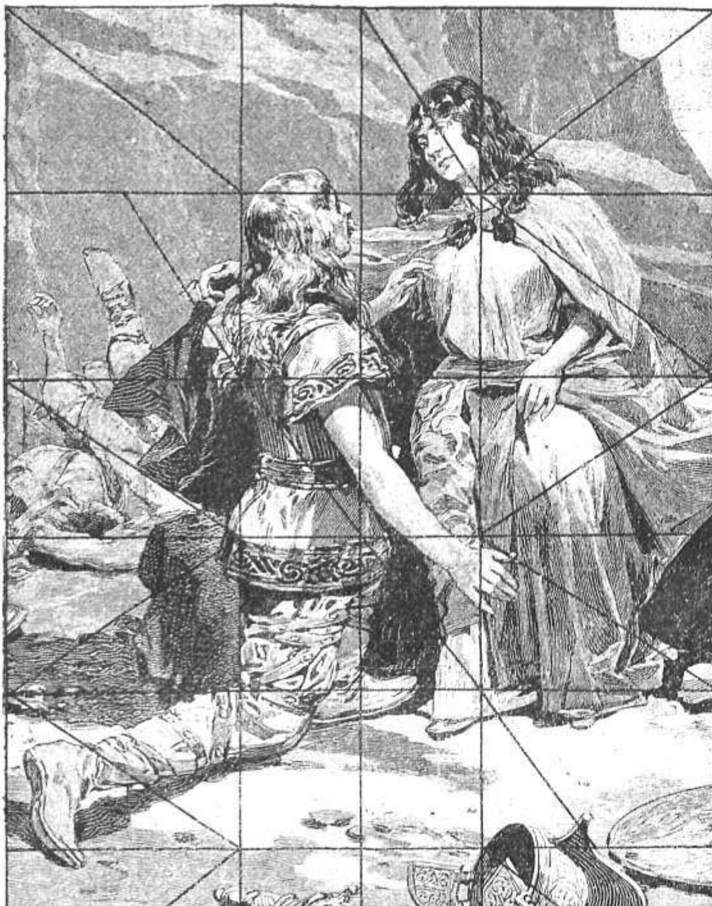
Vale 10 puntos.

¿De quién es esta boca?



Esta boca es la boca de BISMARCK.

SEXTO PROBLEMA



SOLUCIÓN

CONDICIONES DE LOS CONCURSOS

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE PARA 1900

Los diferentes concursos del ALMANAQUE son completamente distintos uno de otro, pudiendo los compradores concurrir á todos ó sólo á parte de ellos.

Las contestaciones tienen que estar en poder de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos antes de las ocho de la noche del día 31 de marzo de 1900, hora y fecha en que quedarán cerrados estos concursos. Sólo se admitirán para los concursos las contestaciones que vengan en las hojas destinadas á este efecto, páginas 453 á 458 de este ALMANAQUE. Toda contestación en otra clase de papel, ó que no lleve *detrás de cada problema* los nombres y señas del interesado, no se tendrá en cuenta.

La hoja de contestación se deberá remitir bajo sobre, debidamente franqueado, con la siguiente dirección:

Apartado 56.

SEÑORES BAILLY-BAILLIERE E HIJOS

CONCURSOS

Plaza de Santa Ana, núm. 10.

MADRID

Los premios serán adjudicados á los que hayan obtenido más puntos.

En caso de que varias personas obtengan el mismo número de puntos se les adjudicarán los premios siguiendo el número de orden de recepción

Adjudicación de los premios.—Se hará el 8 de abril de 1900, á las diez de la mañana, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, en presencia de los interesados que quieran asistir y de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos.

En el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1901 se darán las soluciones de los concursos y el nombre y apellido de las personas á quienes se hayan adjudicado los premios; además se avisará por carta á los que hayan sido favorecidos con un premio.

Los señores que hayan obtenido premio deberán presentarse en la Librería editorial de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, para recoger los regalos que les hayan correspondido.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero deben autorizar á persona de su confianza para que ésta retire el regalo.

Expira el plazo para recoger los premios en 31 de diciembre de 1900.

En vista del gran número de contestaciones que recibimos todos los años, y que va aumentando cada vez más, no nos es posible contestar á las preguntas que recibimos referentes á los concursos, ni tampoco á las personas que nos preguntan si se han recibido las soluciones que han mandado.

Publicaremos en la semana siguiente á la adjudicación de los premios una hoja dando las soluciones de los concursos y los nombres de los agraciados. Los que deseen recibirla deberán mandarnos *un sobre con sus señas*, franqueado con un sello de 15 céntimos si se desea recibirla como carta ó de 5 céntimos si se desea recibirla como impreso.

PARTICIPACIÓN ENTRE LOS COMPRADORES

DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

AL BILLETE ENTERO DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD

Núm. 12.880

Todo el que haya comprado el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1900 **antes del 20 de diciembre de 1899** tiene derecho á una participación en el billete entero **núm. 12.880** de la Lotería Nacional, cuyo sorteo se ha de celebrar en Madrid el 23 de diciembre de 1899.

En caso de que salga premiado el billete núm. **12.880**, corresponderá:

Por el premio de	3.000.000	de pesetas,	54,55	pesetas	por cada	Almanaque.
—	2.000.000	—	36,35	—	—	—
—	1.000.000	—	18,15	—	—	—
—	750.000	—	13,65	—	—	—
—	500.000	—	9,05	—	—	—
—	250.000	—	4,55	—	—	—
—	100.000	—	1,80	—	—	—
—	80.000	—	1,45	—	—	—
—	60.000	—	1,10	—	—	—

Nuestros lectores, para cobrar el importe de esta participación, *en caso de que el billete número* **12.880** *salga premiado*, tendrán que llenar el vale de la página 460 y presentarlo á la Caja de los Sres. Bailly-Baillière é Hijos todos los días no feriados de 9 á 10 de la mañana.

Los que habiten en provincias ó en el extranjero deben mandar el vale á persona de su confianza para que ésta cobre en su lugar.

Expira el plazo para cobrar la participación en 31 de diciembre de 1900.

Se descontará de estas cantidades el tanto por 100 que cobra el Estado.

En caso de que el billete núm. **12.880** salga premiado con menos de 60.000 pesetas, la mitad del premio se empleará en comprar billetes de la Lotería Nacional del sorteo de Navidad de 1900, con destino al ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE para 1901.

La otra mitad del premio se entregará á la Cruz Roja.

En caso de que salga reintegrado, se guardará para comprar otro billete de Navidad para el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE de 1901.

PARTICIPACIONES EN LA LOTERÍA DE NAVIDAD

DADAS Á LAS PERSONAS SIGUIENTES	Número del billete.	Cantidad.	TOMADAS DE LAS PERSONAS SIGUIENTES	Número del billete.	Cantidad.
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....
....	....	....	....	....	....

CONCURSOS DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

Para 1900.

PRIMER PROBLEMA

11 premios.

(Véase la descripción de los premios, páginas 461 á 466.)

1.º **Un reloj de pared.**
2.º **Una bastonera.**
3.º **Un calorífero de petróleo.**
4.º **Una botella Sparklets.**
5.º **Un estuche** con dos botellas de amontillado.
6.º **Un barril de vino** *Ojo de Gallo.*
7.º **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana.*
8.º **Una subscrición** de un año á *La Ilustración Española y Americana.*
9.º **Un reloj** de bolsillo.
10. **Una subscrición** de un año al *Blanco y Negro.*

Además **Un corsé hecho á medida** para **la señora** que obtenga el mayor número de puntos.

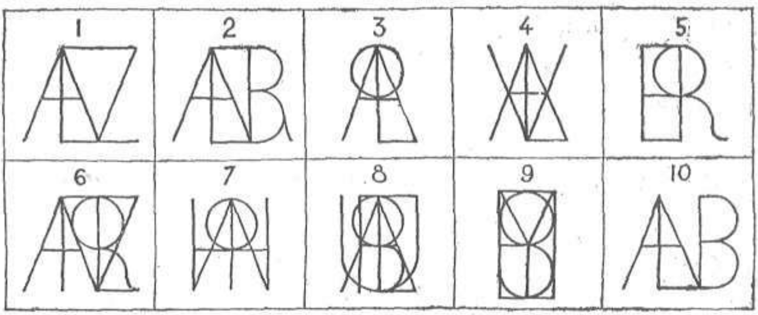
Cada uno de los diez dibujos adjuntos representa un nombre ó apellido. Los elementos principales de las letras que constituyen este nombre están figurados, pero las que están repetidas una ó varias veces sólo figuran en el dibujo una vez. Un ejemplo lo hará comprender mejor. El nombre que representa la figura adjunta es ANITA. Como verán nuestros lectores, la letra A, que está repetida dos veces en ANITA, sólo figura una vez en el dibujo. Nuestros diez monogramas forman un cuadro cuyas casillas llevan la numeración de 1 á 10. Los cinco primeros, en el orden numérico, dan el nombre de un rey de España, un pintor español, uno de los doce dioses de la mitología, una capital de provincia y un animal doméstico. Respecto á los cinco últimos, sólo diremos, sin indicar el orden, que representan el nombre de un músico español contemporáneo, de un general de la antigüedad, de un exministro, de un célebre torero y de una personalidad contemporánea, quien ha sido objeto de muchas polémicas.



PROBLEMA



SOLUCIÓN



SOLUCIÓN

1 ....
2 ....
3 ....
4 ....
5 ....
6 ....
7 ....
8 ....
9 ....
10 ....

Cada nombre exacto vale un punto.

Véase las condiciones de los Concursos, pág. 451.

BONO DEL PRIMER PROBLEMA

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1900

Número de orden de recepción (1). *Número de puntos obtenidos* (1).

....

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Señas ....

(1) Estas casillas son para llenarlas los Sres. Bailly-Baillière é Hijos.

Véase las condiciones de los Concursos, pág. 451.

VÉASE LOS REGALOS

Págs. 461 á 466.

SEGUNDO PROBLEMA

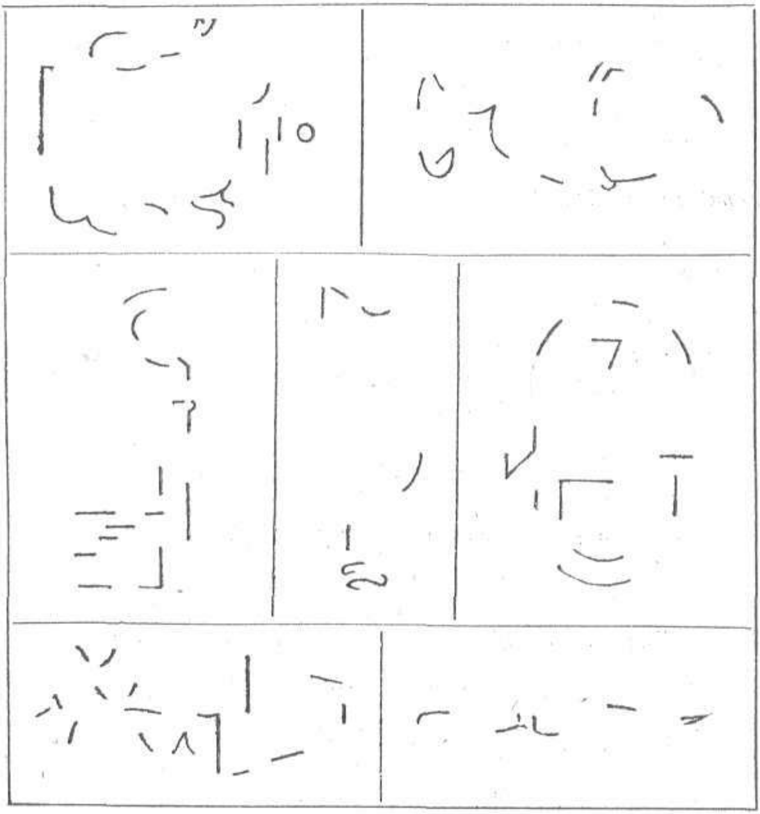
11 premios.

(Véase la descripción de los premios, páginas 461 á 466.)

1.º **Una escopeta de caza «Jabalí».**
2.º **Una alfombra de terciopelo.**
3.º **Una caja con doce botellas de Jerez.**
4.º **Un estuche con dos botellas Oloroso.**
5.º **Un estuche con dos botellas Botaina.**
6.º **Una subscrición** de un año á la *Ilustración Española y Americana.*
7.º **Una subscrición** de un año á la *Ilustración Española y Americana.*
8.º **Una caja con doce botellas de Rioja.**
9.º **Una caja con doce botellas de Rioja.**
10.º **Una subscrición** de un año al *Blanco y Negro.*
11.º **Un ejemplar de** *España Artística.*

Seguramente nuestros lectores no se darán cuenta á primera vista de lo que representan estos jeroglíficos; pues en cada uno de los siete cuadros adjuntos nuestro dibujante había representado un objeto distinto, bien conocido de todo el mundo; pero hemos, por inadvertencia, borrado parte de cada uno de los siete dibujos y quedan sólo los signos jeroglíficos, cuya reproducción damos. Pedimos á nuestros lectores que intenten restablecer las rayas que han desaparecido, dejando las que quedan, para reconstituir los siete dibujos completos.

Daremos 2 puntos por cada dibujo exactamente restablecido y 1 por cada dibujo que, á pesar de no ser completamente igual al dibujo primitivo, represente, sin embargo, el mismo objeto.



Véanse las condiciones de los Concursos, pág. 451.

BONO DEL SEGUNDO PROBLEMA

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1900

Número de orden de recepción (1).

....

Número de puntos obtenidos (1).

....

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Señas ....

(1) Estas casillas son para llenarlas los Sres. Bailly-Baillière é Hijos.

Véase las condiciones de los Concursos, pág. 451.

VÉASE LOS REGALOS

Págs. 461 á 466.

TERCER PROBLEMA

12 premios.

1.º Un grafófono.
2.º Una pistola Browning.
3.º Una ampliación al platino.
4.º Un estuche con dos botellas *flor de Macharnudo.*
5.º Un hornillo de petróleo.
6.º Un *Diccionario de la Vida Práctica.*
7.º Una subscrición á la *Ilustración Española y Americana.*
8.º Una subscrición á la *Ilustración Española y Americana.*
9.º Una caja de doce botellas *vino de Rioja.*
10.º Una caja de doce botellas *vino de Rioja.*
11.º Una estrella eléctrica.
12.º Un estereoscopio con 24 estereotarjetas postales.

Veinte nombres en uno solo.

La mayor parte de nuestros lectores no se figura el número considerable de palabras que se puede sacar de un número reducido de letras. Damos á continuación una breve definición de veinte palabras formadas *únicamente* con las letras que componen el apellido de uno de nuestros más célebres escritores, aunque algunas de ellas no tengan todas las letras contenidas en el apellido. Para encontrar la solución completa tendrán que reconstituir primero todos los nombres cuya definición damos, y después el nombre del escritor.

1. Diosa.—2. Vaso por donde circula la sangre.—3. Vestidura interior de lino.—4. Palabra empleada en el juego de dados.—5. Arbol de América. —6. Sustancias que elaboran las abejas.—7. Emperador romano.—8. Río de Rusia.—9. Comida nocturna.—10. Parte de un teatro.—11. Isla de Europa. —12. Larva de los dipteros.—13. Posada en despoblado.—14. Listas de colores que se hallan en la madera.—15. Nombre numérico.—16. Conjunto de coches en los ferrocarriles.—17. Banda que usaba antiguamente la gente de guerra.—18. Pez de agua dulce.—19. Sonido del tambor.—20. Nombre de un palo en las colmenas.

SOLUCIÓN

1	11 ....
2	12 ....
3	13 ....
4	14 ....
5	15 ....
6	16 ....
7	17 ....
8	18 ....
9	19 ....
10	20 ....

El nombre del escritor es ....

Cada una de las veinte contestaciones exactas vale un punto y el nombre del autor cinco.

Véase las condiciones de los Concursos, pág. 451.

BONO DEL TERCER PROBLEMA

DEL

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

PARA 1900

Número de orden de recepción (1). *Número de puntos obtenidos* (1).

....

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Señas ....

(1) Estas casillas son para llenarlas los Sres. Bailly-Baillière é Hijos.

Véase las condiciones de los Concursos, pág. 451.

VÉASE LOS REGALOS

Págs. 461 á 466.

BONO DE PARTICIPACIÓN AL BILLETE ENTERO DE NAVIDAD



Facsímil de uno de los décimos.

Núm. 12.880.

Este billete ha sido adquirido en la acreditada Administración de D. M. Pérez Quer, Atocha, 25, quien remite gratis al que las pida bases impresas para hacer envíos con facilidad de billetes ó décimos de cualquier sorteo á todas partes.

☞ *Véase al dorso.*

Caduca el 31 de Diciembre de 1900

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1900

Vale por una sola vez.

VERDADES CONTEMPORANEAS

RETRATO POLÍTICO DE LA REPÚBLICA ESPAÑOLA DE 1873

Publicada por el Ilmo. Sr. D. VICENTE LAFUENTE

Y DADA NUEVAMENTE Á LUZ POR EL ILMO. SR. D. LUIS DE FIGUEROLA Y FERRETTI

VALE por un ejemplar, por el precio de 10 céntimos que se remitirán en sellos de correos á los Sres. Bailly-Baillière é Hijos, plaza de Santa Ana, 10, Madrid, al mismo tiempo que este bono.

NOTA.—Una vez agotada la edición, no tendrán los Sres. Bailly-Baillière é Hijos obligación de cumplir este compromiso, caducando este vale.

☞ *Véase al dorso.*

Vale por una sola vez.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1900

ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE 1900

Vale por una sola vez.

GRAN BAZAR DE LA UNIÓN

Calle Mayor, 1.—MADRID

VALE por una bonificación de un 5 por 100 sobre el valor de los géneros que el portador de este Almanaque compre de una sola vez en las secciones del Bazar de la Unión.

SIANNES SOLDEVILA Y C.ª

Vale por una sola vez.

Caduca este vale en 31 de Diciembre de 1900

Nombre y apellido ....

Pueblo ....

Provincia ....

Señas ....

☞ *Véase pág.* 452.

REGALOS

Á LOS

COMPRADORES DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE

NOTA.—Como sería difícil repartir los regalos entre los 55.000 compradores del ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE hemos abierto unos Concursos, cuyos pormenores damos en la página 451.

1.º PARTICIPACIÓN entre todos los que hubiesen comprado el ALMANAQUE BAILLY-BAILLIERE **antes del 20 DE DICIEMBRE DE 1899 al BILLETE ENTERO DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD número**

12.880,

con arreglo á las condiciones que se anuncian, página 452.



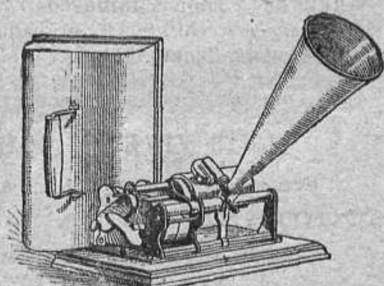
Facsímile de uno de los décimos.

2.º UN GRAFÓFONO, marca AGUILA, con motor de relojería, cuerda para dos cilindros, con un diafragma automático para reproducir y otro para imprimir, una bocina pequeña y una boquilla con dos tubos auditivos y seis cilindros impresionados, con música de banda, canto y piano, de la Casa

VIUDA DE ARAMBURO

ÓPTICO

Príncipe, número 12.—MADRID



3.º **UN RELOJ DE PARED REGULADOR**, máquina de primera clase á **muelle**, péndulo de compensación, quince días cuerda y campana (horas y medias horas), caja de 115 centímetros de altura; diámetro de la esfera, 17 centímetros, de la Casa



CARLOS COPPEL

RELOJERO

Fuencarral, número 25.—MADRID

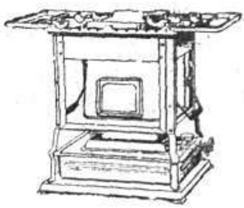
4.º **UNA AMPLIACIÓN al platino**, tamaño 50 × 40, sea directa, sea reproducción de una fotografía, hecha por

D. MANUEL ALVIACH

FOTÓGRAFO

Puerta del Sol, núms. 14 y 15.—MADRID

5.º **UN HORNILLO DE PETRÓLEO**, sistema **Thuron-Vagner, de llama azul.**



Este hornillo es el **más** poderoso existente; funciona con *llama azul,* sin humo ni olor, cualquiera que sea la altura de la llama. Tiene igual poder que un hornillo de gas, por lo que es una verdadera cocinilla.

De una seguridad absoluta, su empleo resulta muy limpio y económico.

6.º **UNA ESCOPETA ESPAÑOLA «LA ESPECIAL», marca «Jabalí»,** de E. Schilling, fabricante de armas en Barcelona.



Descripción. — Tres enganches con cerrojo Greener. Cañones **damasco** *Washington*; el izquierdo *Chokebore*, calibre 12; grabado fino estilo inglés y ajuste esmeradísimo.

ÚNICOS DEPOSITARIOS DE LAS ESCOPETAS MARCA **«JABALÍ»**

LUIS VIVES Y COMPAÑÍA

Fernando VII, núm. 23.—BARCELONA

SUCURSAL DE LA MISMA CASA

Alcalá, núm. 18.—MADRID

(Véase anuncios, pág. 33.)

7.º **UNA MAGNÍFICA BASTONERA** de loza vidriada, dibujo *Montería*, altura 73 centímetros, de la Casa de la



SRA. VIUDA DE GÓMEZ

FÁBRICA DE LOZA VIDRIADA

S. Jorge, 31, y Nuevo Mundo, 2 y 4.—TRIANA (Sevilla).

8.º y 9.º **DOS SUBSCRICIONES GRATIS** de un año á la revista ilustrada

BLANCO Y NEGRO

(Véase anuncios, pág. 12.)

10.º á 15.º **SEIS SUBSCRICIONES GRATIS de un año á la revista ilustrada**

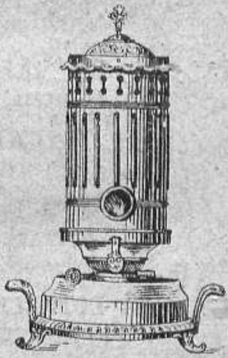
LA ILUSTRACION ESPAÑOLA Y AMERICANA

(Véase anuncios, págs. 22 y 23.)

16.º **UN CALORÍFERO** de petróleo, «**DITMAR**».

El calorífero de petróleo **Ditmar** eleva la temperatura de las habitaciones con gran rapidez y reune las ventajas siguientes: sencillez de construcción, fácil manejo y funcionamiento, economía en la calefacción y carencia absoluta de olor.

Conviene particularmente para tiendas, oficinas, sacristías, etc., y en general para cuantas habitaciones necesitan calentarse sólo en determinadas horas, toda vez que en el momento de encenderse produce calor que crece rápidamente.



17.º **UN CORSÉ MERVEILLEUX, hecho á medida,** tejido brochado, con flores seda, verdadera ballena, adornado de un ancho encaje novedad, de



LA JOUVENCE

SPECIALITÉ DE CORSETS SUR MESURE

Coupe de Mme. ANGÈLE

Montera, número 14.—MADRID

18.º á 21.º **CUATRO ESTUCHES** de lujo con dos botellas cada uno, de vino fino, de las acreditadas bodegas de D. PEDRO DOMECQ, en Jerez.

1.º Amontillado.
2.º Oloroso.
3.º Botaina.
4.º Flor de Macharnudo.

22.º **UNA PISTOLA** automática **BROWNING**, de siete tiros, con su estuche de lujo y demás accesorios, de la Casa



MANUEL PARDO

ARMERO

Espoz y Mina, número 11.—MADRID

23.º y 24.º **DOS CAJAS** de 12 botellas *de vino tinto de Rioja* **Monopole**, clarete superior, de la Casa

RICARDO GARCÍA Y HERMANO

IMPORTADORES-ALMACENISTAS

Calle de la Victoria, número 4.—MADRID

(Véase anuncios, pág. 2.)

25.º y 26.º **DOS CAJAS** de 12 botellas *de vino de Rioja* **Monopole**, blanco superior, de la Casa

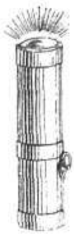
RICARDO GARCÍA Y HERMANO

IMPORTADORES-ALMACENISTAS

Calle de la Victoria, número 4.—MADRID

(Véase anuncios, pág. 2.)

27.º **UNA ESTRELLA ELÉCTRICA**, pequeña lámpara portátil de incandescencia, con su pila correspondiente, de la Casa



GONZÁLEZ, RICART Y COMPAÑÍA

INGENIEROS

Plaza de Palacio, número 13.—BARCELONA

(Véase anuncios, pág. 4.)

28.º **UN BARRIL** de vino, *Ojo de Gallo*, de cuatro arrobas y tres años, de las bodegas de

D. EUSEBIO LÓPEZ Y JIMÉNEZ

COSECHERO DE VINOS

Unión, número 47.—VALDEPEÑAS

29.° **UNA CAJA** con 12 botellas de *vino de Jerez*, para enfermos, de la Casa de



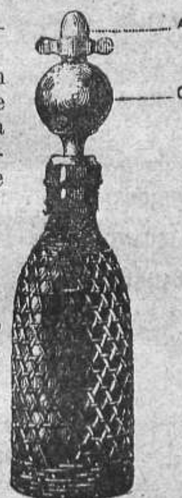
D. JOSÉ LUIS GARCÍA

COSECHERO DE VINOS

PUERTO DE SANTA MARÍA

30.° **UN RELOJ DE BOLSILLO**, remontoir, de 30 horas cuerda.

Máquina extrafina, dos rubíes, caja de metal blanco niquelado, esfera de cobre esmaltado.



31.° **UNA BOTELLA SPARKLETS**, modelo de gran lujo, con alambrera plateada, en un estuche de piel forrado de terciopelo, con una cajita de diez cápsulas de ácido carbónico químicamente puro para gasificación instantánea de toda clase de líquidos, de la casa

JOSÉ HIPOLA

Arenal, número 5.—MADRID

32.° **UNA ALFOMBRA** de terciopelo, dibujo estilo Luis XVI, de $1^{m},60$ de largo por 0,70 de ancho, de la Casa

VIUDA DE P. GONZALEZ

ALFOMBRAS Y TAPICES

Carrera de S. Jerónimo, 7 y 9 —MADRID

33.° **ESPAÑA ARTÍSTICA**, magnífica colección de 20 fotografías al platino, tamaño $14\ ^1/_2 \times 10$, representando vistas de monumentos y paisajes de España, montadas sobre cartón, dentro de un estuche de tela.

DESCRIPCIÓN DE LAS 20 VISTAS

SEVILLA.—Fachada del Ayuntamiento.
— Vista general de la Catedral.
— Sala de Embajadores (Alcázar).
— Patio de la casa de Pilatos.
CÓRDOBA.—Interior de la Mezquita.
— Sillas del Coro.
BURGOS—Interior de la Catedral (Capilla del Condestable).
— Interior de la Catedral.
— Vista general de la Catedral.
VALLADOLID—Patio de San Gregorio.
TOLEDO.—Sillas del Coro (Catedral).
— Puerta del Sol.
GRANADA.—Sala de descanso (Alhambra).
— Puerta de la Sala de Embajadores (Alhambra).
— Patio de los Leones (Alhambra).
ESCORIAL.—Vista exterior del Monasterio.
— Los Panteones.
BARCELONA.—Estatua de Colón.
MADRID.— Vista general del Palacio Real.
LA GRANJA. — Palacio y Fuente de la Fama.

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, **Editores**, Plaza de Santa Ana, 10, MADRID.

34.º **UN ESTEREOSCOPIO** formando caja, con 24 tarjetas postales ilustradas de vistas estereoscópicas de España, tiradas en fototipia.

En todas las tarjetas postales ilustradas con vistas fotográficas, hasta en las tiradas con el mejor esmero, faltaba ese requisito que da la vida y que hace tan admirables las fotografías estereoscópicas. Al contrario, las tarjetas postales estereoscópicas, vistas en el estereoscopio (que al mismo tiempo sirve de caja para guardarlas), dan el relieve como lo pudiera hacer el mejor estereoscopio de lujo.

DESCRIPCIÓN DE LAS 24 VISTAS

SEVILLA.—Vista general de la Catedral.
— Procesión de la Cofradía de San Bernardo.
— Corrida de toros.
MURCIA.—Torre de la Catedral.
— Plaza de Santo Domingo.
— El río Segura.
— Paseo del Malecón.
— Vista general de la Catedral.
BURGOS.—El arco de Santa María y la Catedral.
ALICANTE.—Vista panorámica.
— Paseo de los Mártires.
MADRID.—Puerta del Sol.
VALENCIA.—Grupo de jóvenes valencianas.
— El Mercado.
TOLEDO.—Vista del Tajo y el Castillo.
— Santa María la Blanca.
CADIZ.—Vista general.
ESCORIAL.—El Monasterio.
SAN SEBASTIAN.—Las casetas.
ZARAGOZA.—El puente de Piedra.
CARTAGENA.—El puerto.
TARRAGONA.—Vista de la Catedral.
ELCHE.—Las lavanderas.
SEGOVIA.—El acueducto romano.

35.º **UN EJEMPLAR DEL DICCIONARIO DE LA VIDA PRÁCTICA,** ilustrado con más de 2.000 grabados, redactado bajo la dirección de D. EDUARDO SÁNCHEZ Y RUBIO, encuadernación especial de lujo.

Gracias á este libro, indispensable en el campo y en la ciudad, se resolverán con facilidad multitud de problemas de la vida práctica que se presentan en la ciudad y en el campo, como el cultivo de los campos, labor de las huertas, jardinería, cultivo de los árboles; clasificación botánica de las plantas y sus virtudes medicinales; crianza ó cebamiento de animales; administración rural ó economía agrícola, todo en cuanto se ha podido para dar nociones seguras, capaces de dar una idea exacta de la agricultura como ciencia y como arte; conservación de las carnes, granos, legumbres, frutas y toda clase de provisiones alimenticias; preparación de dulces, conservas de frutas, mermeladas, chocolate, café, té, limonadas, jarabes y ponches; arte de hacer el pan, los vinos, la sidra, cerveza y toda clase de bebidas económicas; manual práctico de cocina, pastelería, repostería y toda clase de licores; cuidados que exigen la bodega, el corral, las aves domésticas, los pájaros enjaulados y toda clase de animales domésticos; reglas prácticas acerca de la caza y pesca; conservación de la ropa de uso, de las telas, muebles, efectos de menaje y destrucción de insectos dañinos; arte de lavar y planchar la ropa blanca; preparación de todos los artículos de perfumería y tocador; arte de hacer fuegos artificiales, trabajos de aguja, zurcido; fotografía, etc.

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, Editores, Plaza de Santa Ana, 10, MADRID.

(Véase el anuncio de la página de regalos.)

BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, EDITORES
10, Plaza de Santa Ana, 10.—Madrid.

AGENDA CULINARIA

PARA 1900

LIBRO DE LA COMPRA CON MINUTAS Y RECETAS DE COCINA

PARA CADA UNO DE LOS DÍAS DEL AÑO

POR

LA DUQUESA LAURA

CONTIENE: Calendario para todo el año.—Agenda en blanco para apuntar los gastos de la compra. Dos minutas, una de almuerzo y otra de comida, para cada uno de los días del año.—Dos recetas ó fórmulas de dos de los platos mencionados en las minutas.

PRECIOS	MADRID	PROVINCIAS
	Pesetas.	*Pesetas.*
Encartonada	2	2,50

(Véase la página de regalos.)

CAMAS, SILLONES, COCHES Y APARATOS MECÁNICOS

para enfermos y heridos.

DUPONT

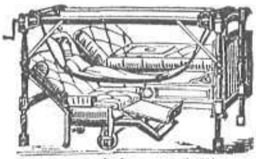
Fabricante privilegiado S. G. D. G. Proveedor de los Hospicios.

PARIS, 10. RUE HAUTEFEUILLE

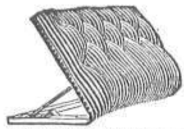
Las más altas recompensas en todas las Exposiciones francesas y extranjeras.



SILLÓN con grandes ruedas guarnecidas de caucho, movido por 2 manubrios.



Transporte de la cama al sillón.



RESPALDO GUARNECIDO
Elevación gradual.



VOLTAIRE ARTICULADO con tablillas para los enfermos que padecen de opresión.



AUTOMOTOR
Inclinación gradual. Brazos movibles. Porta-piernas divididas.



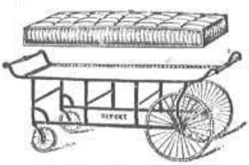
COCHE DE PASEO
Ruedas con caucho pneumático.



SILLÓN con una sola manivela á derecha ó á izquierda de la persona asida.



CARRO con grandes ruedas con caucho; muletas de altura reglable, metal niquelado.



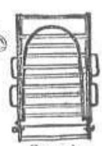
CAMA RODADORA METÁLICA
Cuatro ruedas con caucho, dos de ellas giratorias. Colchón independiente, de crin puro y lana.



Mesa á espéculo y operaciones, sistema del profesor Pozzi. Cubeta esmaltada para lavados.



Desplegado.



Cerrado.

PLANO INCLINADO PORTÁTIL para operar á domicilio.



Con aparato para alargar.



Abierto.



Cerrado.

SILLÓN PARA ESPÉCULO, madera guarnecida.



Herraje niquelado. Correas de cuero y gamuza.

A quien lo pida, envío franco del Catálogo ilustrado, conteniendo 330 figuras, con precios, edición 1896.

LA MARGARITA
EN LOECHES

Los superiores efectos de esta agua varían según la cantidad que se tome. Administrando en bebida 15 gramos (media onza) del agua de **La Margarita**, dos ó tres veces al día, media hora antes de las comidas, es insensible su acción inmediata; pero pasados tres ó cuatro días, facilita ó regulariza las excreciones ventrales, aumenta el apetito, facilita el sueño y la aptitud para el ejercicio, haciendo que el individuo se sienta más animado. Si se toma en ayunas, en cantidad de 60 á 120 ó 150 gramos (de 2 á 4 ó 5 onzas), que es como generalmente se usa, produce dos, cinco ó más deposiciones: la primera y segunda, de materiales naturales, como productos de una digestión normal, y las restantes serosas ó biliosas, abundantes y sin ir acompañadas de dolor ni tenesmo. A las dos horas ó antes puede el paciente tomar su alimento habitual y entregarse á sus ocupaciones, pues no deja ninguna molestia, quedando en pocas horas terminados sus efectos aparentes. A algunos convendrá beber la dosis diluida en agua azucarada ó no, ó con flor de malva. Esto será hijo de la observación. En este caso, el agua se hace más agradable al beberla. Cuando su uso se prolonga por espacio de siete, nueve, once y aun más días, el aumento de secreción gastrointestinal es perfectamente tolerado, y si aparece fenómeno alguno irritativo, cesará en seguida con solo disminuir la cantidad ó suspender su uso. También produce aumento en la secreción de la orina, haciéndola alcalina. A causa de la excitación que en el aparato digestivo y sus anejos produce el uso de esta agua, aumenta el apetito, facilita las digestiones y da mayor vigor para el ejercicio, el sueño es más reparador y el individuo acaba por sentirse más alegre y animado. La acción excitante de esta agua mineral alcanza también al aparato sexual de la mujer, aumentando y adelantando el período menstrual.

Por lo que acaba de indicarse, se ve claramente que los efectos medicinales del agua de **La Margarita** de Loeches, cuando se toma en cantidad algo crecida, son en primer término *purgantes;* más tarde y de una manera constante es *tónica* y *reparadora en alto grado*, sobre todo si, tomada un día como purgante, se toma en los siguientes en pequeñas dosis como alterante, y así sucesivamente con intervalo de algunos días de descanso. Estas cantidades ó dosis son para personas adultas; en los individuos débiles y en los niños deberá administrarse en menores cantidades, 15 gramos (media onza). Para hacer más agradable el beber esta agua mineral, cuando la dolencia lo permita, deberá mezclarse en igual cantidad de infusión de flor de malva, agua de coco, agua azucarada ó de limón, etc.; pero si se toma pura, el mal gusto desaparece *instantáneamente* chupando un pedacito de limón ó un caramelo.

Además de este uso *interno en bebida*, empléase el agua de **La Margarita** al exterior como agua de tocador, en forma de baño, ducha, gargarismo, pulverización, fomento, etc., etc.; siendo de advertir que su uso *externo* debe ir *siempre* acompañado de su empleo al *interior*, precepto éste que, estando aconsejado por la práctica, no debe olvidarse nunca, puesto que su omisión será siempre perjudicial para los enfermos y equivaldría, según una expresión del doctor Vicente, á *encerrar el lobo con el cordero.* No hablamos de las aguas empleadas como baño en el **Establecimiento**, porque su uso en este caso se hará según la prescripción del Médico-Director del **Establecimiento**, situado en la villa de Loeches, como más adelante se verá.

Estando universalmente reconocida el agua mineral de **La Margarita** de Loeches como un poderoso agente medicinal, capaz de restablecer directa ó indirectamente la regularización de las funciones de todo órgano enfermo, su empleo está indicado en los padecimientos siguientes, produciendo *siempre* resultados altamente favorables.

En las *enfermedades del aparato digestivo* se usa muchísimo esta agua. Si el estómago no digiere con regularidad, efecto de un estado saburral, empleando en dosis purgantes el agua de **La Margarita** se logrará la limpieza de la mucosa gástrica, quedando ésta en condiciones de poder segregar un jugo gástrico de buenas condiciones, y por tanto el estómago en aptitud de desempeñar cumplidamente su importantísima función. Cuando se trata de un catarro gástrico, afección en la que se aumenta notablemente la secreción del moco que normalmente barniza la superficie interior del estómago, debe administrarse esta agua mineral en pequeñas dosis por espacio de algunos días, para que, viniendo á producir un efecto alterante, dé por resultado la modificación del anormal funcionalismo de las glándulas uncíparas y pepuncíparas, y, como consecuencia, el restablecimiento al estado normal de la función digestiva.

Si la enfermedad consiste en la *debilidad de la túnica muscular del estómago*, úsese esta agua en dosis pequeñas continuadas por algún tiempo, y al fin se conseguirá despertar la sensibilidad y contractibilidad de este órgano, y con esto la regularidad en la digestión, que será altamente favorecida por los cloruros existentes en esta agua mineral. Algunas veces, las perturbaciones de la digestión estomacal, que acabamos de mencionar, suelen dar lugar á los trastornos que se conocen comúnmente con el nombre de *indigestiones intestinales*; otras veces existen estos trastornos sin haber tenido lugar aquéllas perturbaciones; en ambos casos, tomando como purgante el agua *de Loeches* **La Margarita**, seguramente se conseguirá un saludable re-

sultado. En las *enfermedades del hígado*, especialmente en la congestión sanguínea, en el aumento de secreción biliar y en los estancamientos ó éxtasis de esta misma secreción, deberá tomarse el agua de **La Margarita** en cantidades mayores, con lo cual se logrará un verdadero movimiento derivativo hacia el intestino duodeno, obteniéndose, como consecuencia, la curación de esta dolencia. Muchísimas veces hay necesidad de producir en el tubo digestivo una acción revulsiva más ó menos acentuada para combatir la detención de determinados productos excretorios ó avivar la falta de actividad en la circulación abdominal, circulación ésta que, como es sabido, está intimamente ligada con la circulación de los órganos contenidos en la cabeza y en el pecho. En estos casos, usando el agua de Loeches en dosis crecidas se producirá un saludable efecto en el aparato digestivo, y consecutivamente en los órganos con él relacionados.

Como resumen de cuanto acabamos de indicar, deben tomar el agua de **La Margarita** en Loeches los individuos afectados de *gastralgias, dispepsias* ó digestiones difíciles, *anorexia* ó abolición del apetito, *vómitos, acedías, saburras gástricas* ó *gastrointestinales*, mucosas biliosas ó alimenticias, *diarrea, cólicos* dependientes de trastornos en las secreciones; los que padecen de *infartos del hígado*, los *biliosos*, los *atrabiliarios*, los *hipocondríacos*, los *melancólicos* y también los amenazados de *enajenación mental*, siempre que el origen ó causa resida en el aparato digestivo.

Los *infartos del bazo* y los *tumores del mesenterio* son favorablemente influenciados por el uso metódico del agua de **La Margarita** en Loeches en bebida (también en baños), la cual accionará activando la circulación general y particularmente la de estos órganos.

En la *hidropesía ascitis* se usa esta agua con buen resultado como derivativo, para que, aumentando las secreciones del tubo intestinal y de la orina, disminuya el derrame de líquido en el vientre. Los *vértigos* producidos por las impurezas del estómago, por las lombrices ó la tenia se corrigen admirablemente con el uso de esta agua tomada en dosis crecidas, para que obren como purgantes y á la vez como vermífugas y vermicidas.

El *estreñimiento habitual de vientre* (siempre que no dependa de la existencia de un obstáculo mecánico al paso de las materias estercoráceas) se cura administrando el líquido mineral de Loeches en dosis purgante, una ó dos veces por la mañana (si es caso unido al uso externo de esta misma agua). También en las *hemorroides* suele usarse esta agua empleándola como purgante por espacio de algún tiempo. Suelen contarse entre los enfermos curados con estas aguas algunos *neurálgicos, epilépticos, histéricos, eclámpsicos* y afectados de *parálisis general*.

La especialidad infalible en la aplicación de las aguas de **La Margarita** es en todas las manifestaciones del *herpes* y de la *escrófula*, ya tengan su asiento en las mucosas, en las glándulas, en las vísceras, en las articulaciones ó en los huesos. Sus efectos son prontos y seguros en las *dermatosis húmedas*; las procedentes del escrofulismo, aunque hayan llegado á la hipertrofia ó á la ulceración, se modifican más ó menos pronto, llegando á curarse radicalmente si los pacientes tienen constancia en el uso de este remedio, pudiendo contar con la seguridad de conseguirlo si además del uso interno usan el **externo en baños en el Establecimiento de Loeches**. Así, pues, deberán usar estas aguas todos los que presenten *disposición escrofulosa*, los afectados de *erisipela crónica*, que *jamás* resiste al uso de esta agua, *eritema*, *herpes, eczema, impétigo, acné, forúnculos, liquen, prúrigo, pitiriasis, psoriasis, pelagra, sarna, tiña, úlceras por vicio local*, etc., etc. Igualmente se curan las *oftalmías*, principalmente externas, ya interesen los párpados ó también el globo ocular. Se encuentran indicadas en los *catarros crónicos del conducto auditivo* y *de la faringe*, y *en los infartos de las amígdalas* y *de los ganglios linfáticos del cuello*.

En las *úlceras complicadas con caries y necrosis de los huesos*, en los *tumores blancos* y en el *raquitismo* es conveniente la administración de esta agua mineral, que también se emplea en el *reumatismo muscular* y *articular crónicos* y en la *gota*.

En las *afecciones del aparato sexual de la mujer* está aconsejado el uso de esta agua; así que se emplea en la *leucorrea, metritis crónica, descenso de la matriz, cáncer del útero*, y muy especialmente en la *amenorrea, dismenorrea* y en las *metrorragias*.

Es convenientísima el agua de **La Margarita** en todos aquellos estados en que se encuentra disminuída la vitalidad de los líquidos y sólidos de la economía, tales como la *anemia, clorosis, caquexias*, las *infiltraciones generales* ó *parciales*, y en todos aquellos casos que exista debilidad ó atonía del organismo.

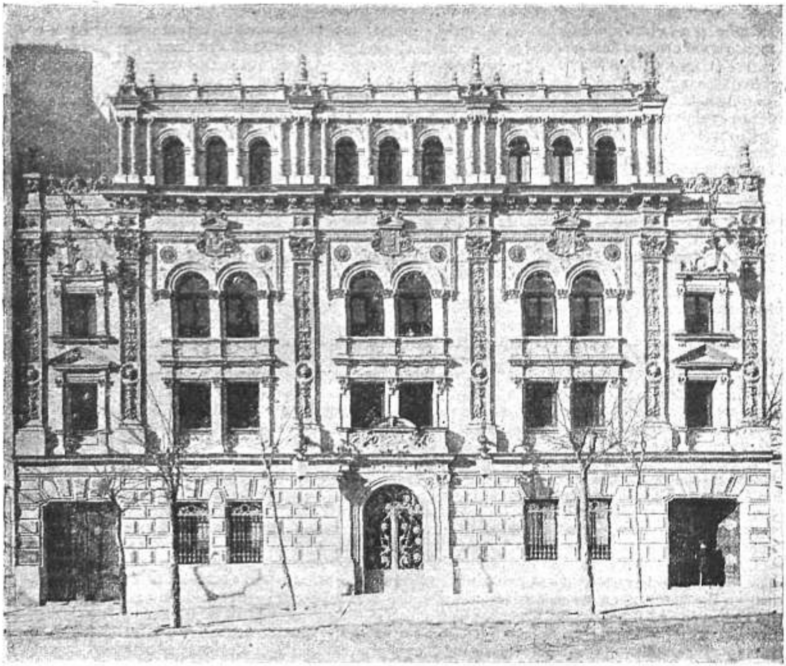
En las *afecciones venéreas* y *sifilíticas* se han comprobado los buenos efectos de esta agua, especialmente en la *gonorrea*, en los *síntomas secundarios* y *terciarios de la sífilis* y aun en la *mercurialización* producida por tratamiento, siendo superiores los resultados á *todas las demás* que, como especiales, se emplean en algunos establecimientos balnearios.

Esta agua, por tanto, está clasificada como *salino-sulfatada-sodo-magnesiana*, la más convenientemente mineralizada entre las de su clase, nacionales y extranjeras, contando entre éstas las de Birmenstorff (Suiza), Fiedreichshall (Sajonia), Mariembad, Pullna, Saidschutz, Sedlitz, Royale-Nougroise, Hunyadi-Janos (Bohemia) y Miers (Francia), Carabaña y Rubinat (España). Esta afirmación, fundada en los análisis comparados, está confirmada en los diferentes premios que el agua de **La Margarita** de Loeches ha obtenido en diversos certámenes, especialmente en la Exposición internacional *balneológica* de Francfort de 1881, en la que obtuvo la más alta distinción, y **sobre todo** en el favorable resultado de una larga y universal clínica de **cincuenta años**.

DEPÓSITO CENTRAL

Jardines, núm. 15, bajos.

MADRID



FACHADA A LA CALLE DE SERRANO

LA CASA DE «BLANCO Y NEGRO»

BLANCO Y NEGRO, el popular semanario madrileño que obró, al aparecer, una verdadera revolución en la prensa ilustrada, y cuyas huellas siguen casi todos los semanarios españoles y no pocas revistas extranjeras, ha entrado en el año décimo de su publicación con una cifra de tirada y un arraigo en el público verdaderamente extraordinarios.

Tácita, pero elocuente manifestación de la importancia colosal alcanzada por BLANCO Y NEGRO fué la inauguración de su magnífico palacio, hermoso edificio construído de nueva planta en el barrio más aristocrático de Madrid.

La casa de BLANCO Y NEGRO es una construcción de cuatro pisos, absolutamente destinados á los talleres y dependencias del periódico: redacción, administración, imprenta, grabado, fotografía, etc.

Todos los elementos de BLANCO Y NEGRO tienen su adecuado y propio lugar en la nueva casa; para el conjunto de literatos y artistas que componen su redacción está el piso principal, decorado por distinguidos artistas; ancho patio de máquinas para la tirada; numerosas dependencias para la complicada administración; higiénicos y luminosos locales para las cajas, encuadernación, taller de montaje de clichés y otras dependencias de la imprenta y del fotograbado; éste cuenta con los últimos adelantos en tan moderno arte, y la fotografía dispone de cuantos gabinetes, azoteas y máquinas exige la continua y compleja labor fotográfica de un periódico como BLANCO Y NEGRO.

EL CORREO

Año XV.	[illegible]	MADRID Viernes 15 de Junio de 1894	[illegible]	Núm. 6.169



D. José Ferreras.

EL CORREO fué fundado el 3 de marzo de 1880, y desde esta fecha ha defendido invariablemente en la prensa las doctrina del partido liberal español, acatando con entusiasmo la jefatura del insigne hombre público D. Práxedes Mateo Sagasta.

Bajo la experta dirección del ilustre periodista D. José Ferreras, ha procurado **EL CORREO**, dentro de su misión esencialmente política, llevar ésta por senderos de moderación y de templanza que no cabían en los moldes de la antigua prensa española. Defendiendo con tesón el credo del partido, ha rehuido siempre las exageraciones de las luchas agrias y sin cuartel que antaño se entablaban entre las agrupaciones políticas. Cortés, y algunas veces benévolo con las personas de sus adversarios; contribuyendo como el que más á crear una atmósfera serena y de respetos mutuos entre todos los partidos y grupos, cualesquiera que fuesen sus ideas, no por eso ha sentido la menor vacilación en la defensa de los principios liberales y democráticos, inspirándose para la interpretación de éstos en el sentido de orden y de sensatez necesario en las clases directoras de la sociedad.

Aunque **EL CORREO** es un periódico político, no por eso descuida la parte amena, que es necesaria en la prensa moderna. Dedica buen espacio en sus columnas á trabajos literarios y científicos y á la reseña de los sucesos más interesantes que acaecen en España y el extranjero, y publica en su folletín novelas de los autores más celebrados.

SU REDACCIÓN

Como queda dicho, es director de **EL CORREO** D. José Ferreras, de cuyas condiciones de ilustración, talento y rectitud es ocioso hablar, porque son notorias, y sobre ellas se cimenta la justa fama y la popularidad del antiguo periodista.

Es el redactor más antiguo D. Daniel López, quien está encargado especialmente de la sección de política extranjera. Dotado de entendimiento no común, de sólida ilustración y de extensos conocimientos lingüísticos, el Sr. López cumple su misión con celo y acierto.

Cuenta además **EL CORREO** con el trabajo asiduo de otros redactores, como el Sr. D. Arturo Perera, cuyos excelentes trabajos literarios y críticos le han dado justo renombre entre sus compañeros del periodismo; de los Sres. Lara, Trullás, Márquez, Muñoz, Becerra, Marbán, Delgado, Puig, Moya. etc.

EL CORREO se ha honrado varias veces y seguirá honrándose con la colaboración de afamados literatos españoles, como el eximio novelista D. Benito Pérez Galdós, el castizo y elegante prosista D. Jacinto O. Picón, el distinguido crítico de artes D. José Ramón Mélida y los conocidos escritores Sres. Navarrete (D. José), Rodríguez Carracido, Rodríguez Mourelo, Peña, etc.

SU PUBLICIDAD

EL CORREO tiene gran número de subscriciones en todas las provincias de España y en el extranjero. Es también grande su venta, especialmente en Madrid.

Dispone de un servicio bien montado de corresponsales y repartidores.

TARIFAS DE PUBLICIDAD

Noticias.	1,00	peseta	línea.
Gacetillas.	0,75	—	—
Anuncios (4.ª plana).	0,15	—	—
Comunicados.	2,50	—	—

Toda la correspondencia al Administrador de **EL CORREO**, Libertad, 29, principal.

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA

DIARIO POLÍTICO Y DE NOTICIAS

ECO IMPARCIAL DE LA OPINIÓN Y DE LA PRENSA

A UNA PESETA

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA, que desde hace muchos años llegó á ser uno de los periódicos de más circulación de la Península, que emplea para su impresión las máquinas más veloces y perfeccionadas, que cuenta con una redacción numerosísima y emplea para su información de provincias y el extranjero un personal de corresponsales tan considerable, cuando salió á luz por primera vez, á mediados del año 1849, se publicaba en un solo ejemplar, la escribía y autografiaba un solo hombre y se imprimía en una sencillísima prensa de mano. Puede decirse que la hoja de noticias creada por D. Manuel María de Santa Ana, y cuyo único ejemplar iba entonces dirigido al duque de Montpensier, condensa en la historia de su progreso y desarrollo inmensos, hasta llegar á lo que es hoy en las vísperas de sus bodas de oro con el público, la historia de la prensa de información de España.



EXCMO. SR. VIZCONDE DE LOS ASILOS, DIRECTOR DEL PERIÓDICO.

D. Manuel María de Santa Ana creó con su **CORRESPONDENCIA** el periódico noticiero. A medida que los medios de adquirir las noticias y de comunicarlas á distancia se fueron desarrollando, fuese transformando y agrandando. Lo que empezó por ser hoja autógrafa y única se convirtió en periódico impreso y tirado á miles de ejemplares. A la curiosidad creciente del público iba **LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA** respondiendo con más rápida y más amplia información. En sus columnas nació y se desarrolló la publicidad comercial, que hoy lo invade todo. Y cuando se fueron creando en España otros periódicos noticieros, **LA CORRESPONDENCIA** supo y pudo conservar su crédito y el favor de sus lectores, sin que la competencia la venciese ni las exigencias de la actividad de la vida moderna hiciesen decaer el interés de la publicación.

Muerto el fundador, sus herederos conservan como el más sagrado depósito y el más imperioso deber el compromiso, desde hace medio siglo contraído con el público, de servirle lo más fiel, lo más puntualmente y lo mejor posible.

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA es hoy el periódico de información más completa y exacta de los que se publican en la Península. Su servicio telegráfico es el más completo, y cada vez que se desarrollan acontecimientos interesantes, pone corresponsales en todos los centros de información, haciendo sacrificios considerables para que sus lectores, mejor y más rápidamente que los de periódico alguno, estén al corriente de los sucesos.

A su excelente redacción ha reunido una lista de colaboradores, formada con las firmas más reputadas de nuestra literatura. Los esfuerzos constantes de sus propietarios, de su director D. Eduardo de Santa Ana, Vizconde de los Asilos, y de sus redactores se encaminan constantemente á mejorar el texto y las condiciones materiales de tan antigua y acreditada publicación.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, al mes...	1 peseta.	Extranjero, trimestre.	12 pesetas.
Provincias, trimestre.	5 —	Ultramar, ídem.	15 —

PRECIOS DE VENTA

Por mayor, 30 números 0,90 peseta. Por menor, 5 céntimos ejemplar.

PUBLICIDAD

Cuarta plana.	0,50 peseta línea.	Reclamos.	2,50 pesetas línea
Primera plana.	2,50 — —	Cuerpo del periódico.	5,00 — —

Para publicidad de Bancos, Sociedades, etc., precios convencionales.
Descuentos según la importancia de las inserciones.

Elecciones libres.—Justicia independiente y pronta.—Administración sencilla y moral.—Rebaja de contribuciones y de gastos públicos.

EL DIA

Núm. 5.022 (EXTRAORDINARIO DE AÑO NUEVO) | Madrid.—Miércoles 1.º de Enero de 1896 | Un ejemplar 5 céntimos

DIARIO POLÍTICO É INDEPENDIENTE

Fundado por el Excmo. Sr. Marqués del Riscal en el año 1880. Este periódico ha mantenido siempre una actitud neutral é independiente en las luchas de la política, y sin estar afiliado á ningún partido, ha venido dedicándose á la defensa del siguiente programa:

Elecciones libres. Justicia independiente y pronta. Rebaja en las contribuciones y en los gastos públicos.

Por su iniciativa se constituyeron en España las Ligas de Contribuyentes contra las expoliaciones del Fisco.

Reflejando la personalidad de su malogrado fundador, *El Día* adquirió desde sus comienzos una nota tan firme de seriedad en el juicio y de serenidad en las opiniones, que su consejo se abrió camino en las esferas del Gobierno, como en las de la prensa.

Actualmente lo dirige su propietario el Sr. D. Antonio Santonja, el cual, por amor y por cariño á su antiguo jefe, conserva intacta la tradición, procurando inspirarse en el mismo sentido que dió vida á este diario.

La redacción se compone de los Sres. D. Antonio Pareja, D. Francisco del Pino, D. Antonio Santero, D. Miguel Manjón, D. Ricardo Flores, D. Carlos Leonor, D. Federico Esteve; redactor artístico, D. Eduardo Moreno; contando además con un muy lucido número de colaboradores distinguidos en la ciencia y en la literatura.

El Día tiene corresponsales en París, Londres, Lisboa, Bruselas y en casi todas las capitales de España y Ultramar.

Las Oficinas instaladas en la calle de la Corredera Baja, 4, principal.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, un mes..................	1,00	peseta.
Provincias, trimestre...............	4,50	—
Portugal, ídem..................	6,00	—
Antillas españolas y Europa, ídem.........	10,00	—

Número suelto, cinco céntimos.

EL DIARIO ESPAÑOL

POLÍTICO Y LITERARIO

AÑO 50 DE SU PUBLICACION

Cerca de cincuenta años hace que se fundó *El Diario Español*, y que sin interrupción viene defendiendo la Monarquía como forma de gobierno, el *orden y la moral cristiana* como elementos indispensables en todo pueblo bien constituído.

Las vicisitudes por que ha pasado España, sus grandes cambios políticos, las evoluciones sociales *de toda Europa*, han influído en su manera de ser, modificando lo que pudiéramos llamar su temperamento, haciéndole adaptar sus ideas al «medio ambiente» que le rodeaba.

Lo que no ha hecho nunca es olvidar que el principio de autoridad ha de ser base esencialísima de toda política, como la justicia ha de ser norte obligado de toda sociedad.

Jamás entendió por disciplina la abdicación de sus ideas; nunca transigió con las imposiciones absurdas ó que creyó perjudiciales para la patria; nadie podrá ufanarse de haber puesto á precio las plumas de sus redactores, entre los cuales contó glorias del periodismo como Lorenzana; escritores del mérito de los Sres. Maldonado Macanaz, Botella, Layglesia, condes de Coello y de la Romera, Montes, etc.

La independencia de sus juicios y la fidelidad de sus amistades son los únicos móviles que impulsaron á *El Diario Español* en los rumbos seguidos desde que nació á la vida pública.

Recientemente perdió el carácter de órgano de una agrupación que ocupaba el poder, desatendiendo sus conveniencias materiales, por entender que recabando su libertad de acción y censu*rando el proceder de antiguos correligionarios* servía mejor los intereses del país.

Nunca pretendió popularidad á costa de sacrificar la razón ó la verdad, y vió mermar ó acre*centarse el número de sus subscritores sin que* tales alternativas de la administración marcasen en la redacción variantes de ningún género.

Ultimamente, dos años hace, convencido de *que nuestros políticos no merecían ser sistemáticamente defendidos*, procuró ser órgano y defensor de los intereses nacionales, prescindió de todo matiz político, y dentro de su absoluta independencia, estableció **EDICIONES ECONOMICAS** y de **CLASES**, dedicadas exclusivamente á la información general y con **SECCIONES ESPECIALES** dedicadas á la información particular y á la defensa de la clase á que cada edición se destina.

La edición económica militar, especialmente en los beneméritos institutos de Guardia civil y Carabineros, ha obtenido un éxito que superó á los más optimistas cálculos, y claro está que ésa edición, que cuenta por millares las subscriciones, resulta una de las más atendidas y mejor cuidadas.

Si como hasta hoy el público continúa dispensándonos su apoyo y proporcionándonos creciente éxito, *El Diario Español* corresponderá á tal favor mejorando sus condiciones tipográficas, ampliando la información general y aumentando el numeroso é idóneo personal que hoy sostiene en sus oficinas para el mejor servicio de sus abonados.

Por lo demás, *El Diario Español* hoy, como hace cincuenta años, muéstrase incondicionalmente servidor del país y defensor de los intereses nacionales en primer término; monárquico y *amante de la libertad y el orden*, hermanados por el respeto que merecer debe á todo el mundo el principio de autoridad, y guiados por la sabia doctrina de la Iglesia católica en cuanto á la polí*tica se refiere.*

REDACCION

Director-propietario, D. Salvador Almer D'Ocon.
Redactor-jefe, D. Sixto Pérez Rojas.
Redactores: D. Antonio Balbín de Unquera, José Prats, *Sexen D'Aco* y *X. Narro*; colaboradores militares: Inocencio Martínez Baracaldo, Eduardo Mendaro, Valentín Merino, Luis Mesonero Romanos y Francisco Barber.
Administrador, D. Luis Gallego Nacar.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, un mes.	2,50 pesetas.
Provincias, trimestre..	7,50 —
Ultramar y Extranjero, ídem. .	15,00 —
Número suelto, 5 céntimos. Atrasado, 25.	
Anuncios, reclamos, etc., precios convencionales.	

EDICIÓN ECONÓMICA

Madrid, un mes..	1,00 pesetas.
Provincias, trimestre..	4,00 —
— semestre..	7,00 —
— año.	12,00 —

OFICINAS: Carrera de San Jerónimo, 33.—MADRID

REPRESENTANTE EN PARIS

Mr. Noel Callabets, 6, rue des Petits Hotels.

LA ÉPOCA

ÚLTIMAS NOTICIAS Y TELÉGRAMAS DE LA TARDE

AÑO 52 DE SU PUBLICACIÓN

Publica las últimas noticias y telegramas de la tarde.



MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS,
DIRECTOR.

CORRESPONSALES

EN TODAS LAS PROVINCIAS Y EN LAS PRINCIPALES CAPITALES DEL EXTRANJERO

Crónicas madrileñas.
Veladas teatrales.
Revistas de salones.
Informaciones políticas.

COLABORACIÓN LITERARIA DE LOS MÁS DISTINGUIDOS ESCRITORES

Director: MARQUES DE VALDEIGLESIAS.

REDACTORES Y COLABORADORES

Barrado (D. Augusto).—Barber (D. Mariano).—Becker (D. Jerónimo).—Betegón (D. Javier).—Botella (D. Cristóbal).—Briones (D. Gabriel).—Burell (D. Julio).—Cárdenas (D. Ramón).—Dugí (D. Emilio).—Febrer (D. Angel).—Fernández Brañas (D. Adolfo).—Fernández Shaw (D. Carlos).—Fernández Villegas (D. Francisco), *Zeda*.—Flores (D. Eugenio Antonio).—Gómez de Baquero (D. Eduardo).—Gutiérrez Abascal (D. José), *Kasabal*.—Lapoulide (D. Juan).—Maldonado Macanaz (D. Joaquín).—Montesinos (D. Eduardo).—Peraleja (Marqués de).—Pérez Cosío (D. Alberto).—Pérez Maguín (D. Angel).—Pérez Mateos (D. Francisco).—Soriano (D. Rodrigo), etc., etc.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

Madrid, un mes	4,00	pesetas.
— trimestre	12,00	—
— semestre	23,00	—
— año	46,00	—
Provincias, un mes	5,00	—
— trimestre	12,50	—
— semestre	24,00	—
— año	48,00	—
Unión postal.—Cuba, Puerto Rico y Filipinas, un mes	7,00	—
— — — trimestre	20,00	—
— — — semestre	40,00	—
— — — año	80,00	—
Portugal, Gibraltar y Marruecos, los mismos precios que para provincias.		
Número del día	0,15	—
— atrasado	0,25	—

Redacción.—LIBERTAD, 16.—Administración.

MADRID

EL GLOBO

DIARIO ILUSTRADO
POLÍTICO, CIENTÍFICO Y LITERARIO

DIARIO LIBERAL ILUSTRADO



D. José Francos Rodríguez,
director.

Inauguró su quinta época en 1896, aumentando considerablemente su lectura y defendiendo la política del partido liberal. Además de su campaña política, *El Globo* publica una serie de retratos de los personajes que más se distinguen en el país y en el extranjero.

No descuida *El Globo* su misión tradicional de contribuir á la propaganda de conocimientos científicos y de progresos literarios que le han valido el renombre de que goza. Sigue publicando crónicas extranjeras en las cuales se da cuenta de los más notables acontecimientos, reproducciones en grabados de las obras artísticas más celebradas y vistas de monumentos y paisajes.

REDACCIÓN

Director, D. José Francos Rodríguez.
Redactor jefe, D. Fernando Serrano Palacios.
Redactores, D. José Campo Moreno.—D. Manuel Bueno —D. Andrés Ovejero.—Barón de Sttoff.—D. Carlos Sanz.—Don Manuel Tercero.—D. Andrés Aragón.

Administrador: DON LUIS BARCELÓ.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Calle Mayor, número 6, entresuelo.

Apartado núm. 39. **Teléfono 772.**



PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

	AÑO	SEMESTRE	TRIMESTRE
Madrid	30 pesetas	1[illegible] pesetas	10 pesetas
Provincias	40 íd.	2[illegible] íd.	11 íd.
Extranj.°	50 [illegible]	28 [illegible]	24 [illegible]

AÑO XLI — NÚM. XXIX.

ADMINISTRACIÓN:
ARENAL, 16.

Madrid, 8 de Agosto de 1897.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN, PAGADEROS EN ORO.

	AÑO	SEMESTRE
Cuba, Puerto Rico y Filipinas	[illegible] pesos fuertes	7 pesos fuertes
Demás Estados de América y Asia	60 francos	35 francos

En nuestro *Almanaque* para 1898 dimos breve noticia histórica de esta interesantísima publicación, que data del año 1869. Después de treinta años persevera en la noble y elevada misión que vino á cumplir cuando en nuestro país no existía ninguna de su misma índole, y esa perseverancia es correspondida por el público, ante el cual LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA sigue siendo el primero de los periódicos ilustrados de España.

Los acontecimientos de verdadera importancia y que pueden llamar más la atención pública se reflejan en las páginas de LA ILUSTRACIÓN, y las prestan un interés de actualidad palpitante, que no se limita al que inspiran los ocurridos en España, sino que alcanza, mediante bien establecidas correspondencias, á los del Extranjero.

Las producciones de nuestros primeros artistas contemporáneos encuentran también palenque siempre abierto en esas mismas páginas, en las que se dan á conocer por los más acabados procedimientos, ya del grabado en madera, ya del moderno fotograbado, según la índole de los asuntos lo requiere. Las obras más selectas del arte antiguo, tanto de pintura y escultura, guardadas como valiosas joyas en museos, en templos ó en suntuosos salones particulares, cuanto de la arquitectura, que muestra su grandiosidad y desafía al tiempo en monumentos y edificios admirables, son sucesivamente reproducidas y dadas á conocer con fidelidad escrupulosa.

Ofrece, pues, LA ILUSTRACIÓN grande interés para todas las clases sociales, y por eso, á más del gran número de suscriptores particulares que constantemente la favorecen, figura en los salones de lectura de casi todas las Bibliotecas, Sociedades científicas y literarias, Casinos y Círculos de recreo, y circula también por las mesas de un gran número de cafés, en los que constituye un atractivo poderoso.

En suma, LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA es una obra selecta, de amena instrucción, encaminada á depurar y elevar el afán de noticias, que ha despertado en nuestros tiempos la prensa periódica, y á extender y popularizar el buen gusto y la afición á las bellas artes, que son y han sido siempre las fuentes más copiosas y los testimonios más elocuentes é imperecederos de la cultura de los pueblos.

Prueba evidente de que cumple con acierto esta elevada misión es que viene creciendo el número de sus suscriptores, tanto en España, y fuera de ella en Europa, cuanto en América, donde cuenta con un público numerosísimo, y que le es afecto de una manera verdaderamente excepcional.

Cumple allí LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA otra noble misión: la de contribuir eficazmente, en la esfera propia de su acción, que es la de la literatura y de las bellas artes, á mantener y acrecer el prestigio de España en los grandes pueblos que hablan nuestro idioma en América. Muestras elocuentes de los efectos de esta misión elevada, perseguida con constancia durante treinta años, y jamás descuidada, son las diversas cartas publicadas y otras muchísimas recibidas con motivo de la funesta guerra que nos hemos visto obligados á sostener con los Estados Unidos. Si ya no tuviera otros merecimientos, bastaría éste solo para llenar de legítima satisfacción y de noble orgullo á la Empresa de LA ILUSTRACIÓN.

DIRECCIÓN.

En la actualidad desempeña el cargo de Director gerente D. Alejandro Moreno y Gil de Borja, y el de Director técnico don Ramón Arizcun é Iturralde. Ambos comparten la dirección del periódico y la del magnífico establecimiento tipográfico «Sucesores de Rivadeneyra», propiedad uno y otro de la misma Empresa.

REDACCIÓN Y COLABORACIÓN LITERARIA.

Figuran en ella de un modo permanente los señores D. Antonio Garrido, Secretario de Redacción y especialmente encargado de la confección del periódico en la parte literaria; D. José Fernández Bremón, cuyas crónicas, tan

Administración: ARENAL, 18, Madrid.

intencionadas como castizas, tienen de antiguo merecidísima fama; D. Ricardo Becerro de Bengoa, tan erudito como ameno, encargado de la Crónica extranjera; D. José Esperanza y Sola, eminente crítico musical; D. Carlos Luis de Cuenca, á quien está encomendada la labor asidua de la explicación de grabados, y D. Alejandro Larrubiera, auxiliar de la Redacción.

Prestan colaboración asidua en el texto del periódico casi todas las eminencias de nuestra literatura, sin que esto quiera decir que sus páginas estén vedadas á escritores noveles; antes por el contrario, LA ILUSTRACIÓN está siempre dispuesta á ser el camino por el cual se pongan en comunicación con la parte más selecta del público de España y de América los nuevos escritores, en quienes las letras patrias esperan tener dignos mantenedores de su brillo. Sería muy largo citar los nombres de todos: Echegaray, Sellés, Valera, Picón, Núñez de Arce, Campoamor, Grilo, Ferrari, Aza, Ramos Carrión, Fabra, Fastenrath, Jackson Veyán, Balaguer, *Kasabal*, Blasco, *Clarín*, Palacio (Manuel y Eduardo), Felipe Pérez, Reina, Benavente, Villegas, Sandoval, Francos Rodríguez, Vicenti, Lustonó, Reparaz, Sánchez Pérez, Campillo, Ossorio y Bernard, Rodríguez Mourelo, Pérez de Zúñiga, Pérez Nieva, etc., etc.

COLABORACIÓN ARTÍSTICA.

Si brillante es la lista de literatos y escritores cuyos trabajos llenan las columnas de LA ILUSTRACIÓN, no lo es menos la de los laureados artistas que se complacen en ver figurar en sus páginas las producciones valiosas del pincel y del lápiz, del cincel y del buril.

Sala, Sorolla, Benlliure, Pradilla, Viniegra, Jiménez Aranda, Pla, García Ramos, Bilbao, Vierge, Querol, Masriera, Arija, Peña, Alcázar, Ferrant, Martín Rico, Marinas, Mélida, Huertas, Villegas, Moreno Carbonero..... y otros muchos, ya con dibujos hechos exprofeso, ya con reproducciones de sus obras más notables, contribuyen á hacer de LA ILUSTRACIÓN una preciosa colección de todo lo más selecto que las bellas artes producen en la actualidad; colección á la que sirve de digno complemento la reproducción por el grabado y fotograbado de obras antiguas nacionales, la publicación de preciosos grabados extranjeros, y, por último, la información gráfica, tan cuidadosa de la exactitud á que está obligada una publicación seria, como del esmero en la ejecución, propio de un periódico que cultiva y trata de propagar el buen gusto artístico, expuesto á corromperse por la excesiva é imperfecta aplicación rápida de los modernos procedimientos fotográficos y mecánicos de reproducción.

En esa información de actualidad colaboran muchos de los artistas ya citados y gran número de corresponsales, y se ocupa el Secretario artístico de la Dirección, D. Juan Comba.

ALMANAQUE.

Merece atención especial y capítulo aparte este digno complemento anual de la artística publicación, valioso regalo que hace á sus suscriptores por un año.

En ese precioso libro, verdadero primor tipográfico, que por sí solo acreditaría á la imprenta de LA ILUSTRACIÓN (el antiguo establecimiento tipográfico «Sucesores de Rivadeneyra»), si no fuera ya conocida en todas partes como la mejor, se agrupan las firmas esclarecidas de los colaboradores del periódico, tanto escritores, que traen á sus páginas algo escogido entre los mejores frutos de sus talentos, cuanto artistas que ilustran esos mismos trabajos literarios adornándolos con los primores del lápiz, de la pluma y del pincel, ó que con independencia de ellos hacen gala en composiciones de todas clases de su inspiración fecunda y de su ejecución hábil. De aquí que, á pesar de ser muy grande el número de aficionados á las bellas artes y á la buena literatura, que por ser asiduos suscriptores de año de LA ILUSTRACIÓN reciben gratis el *Almanaque*, sea todavía numerosísima la tirada que de él se hace para la venta, á lo cual contribuye el constante progreso que de uno á otro año en él se manifiesta y que le mantiene siempre en el primer puesto, no sólo entre los españoles, sino entre cuantos en Europa publican las revistas y periódicos ilustrados.

EJECUCIÓN MATERIAL.

Es también modelo de ella LA ILUSTRACIÓN ESPAÑOLA Y AMERICANA, como confeccionada con sumo esmero en el ya citado establecimiento tipográfico «Sucesores de Rivadeneyra», más conocido generalmente con el nombre de «Imprenta de LA ILUSTRACIÓN», de cuya Empresa es propiedad.

Tanto el material como el personal de este establecimiento, son, sin duda alguna, los mejores y los más hábiles de España, y así no es de extrañar que el trabajo en que se emplean refleje esa misma superioridad. No se estaciona, sin embargo, sino que progresa al nivel de los tiempos, mediante la introducción de cuantas novedades se dan á conocer en el arte de imprimir y sus anejos, de la renovación continua de su material y maquinaria, de la creación de nuevos talleres, destinados á perfeccionar la reproducción de dibujos, á facilitar la edición de obras de lujo é ilustradas, á conservar su especialidad en la confección de títulos representativos de valores y á competir á la vez en economía y rapidez en las grandes tiradas de impresos comerciales para grandes empresas, como las de ferrocarriles y navieras, papeles pautados, libros para escuelas y otras aplicaciones.


EL PAIS
DIARIO REPUBLICANO PROGRESISTA

APUNTES HISTÓRICOS



D. Antonio Catena, director.

Habían muerto *El Manifiesto*, *El Porvenir*, *El Progreso* y cuantos periódicos representaron al partido republicano progresista.

D. Manuel Ruiz Zorrilla se hallaba sin órgano en la prensa que representase y defendiese su política.

En esta situación, don Antonio Catena, republicano histórico, fundó *El País*, cuyo primer número apareció el 22 de Junio de 1887, y que nació consagrado exclusivamente á defender la política personal del señor Ruiz Zorrilla. Muerto este hombre público, sigue siendo órgano de los republicanos en general, sin compromiso con ningún partido.

El País reunió en su primera época la redacción más brillante que ha tenido periódico alguno, y por él han pasado después jóvenes periodistas que en sus columnas adquirieron el título de tales y su firma crédito y popularidad.

Ginard de la Rosa, Cuadra, Tuero, Segovia Rocaberti, Curros Enríquez, Malagarriga, Francos Rodríguez, González Llana, Millán, Molina Martell, Alonso Granés, Dicenta, Palomero, Fuente y otros demuestran lo que decimos, y en la colección del periódico quedan grabadas para siempre las pruebas de su labor intensa, genial y brillantísima.

Grandes campañas ha hecho *El País* que han merecido los favores de la opinión y el apoyo general del público. Recordamos entre las más ruidosas la del crimen de la calle de Fuencarral; la de moralidad contra el Municipio y la Diputación, con el título famoso de *Los que roban*. Su brillante información telegráfica con motivo de la guerra fué muy celebrada, así como la que dedicó á la cuestión Dreyfus.

De lo que puede un periódico acreditado en la opinión dan idea estos dos hechos: en 1893, después del triunfo de la candidatura republicana en Madrid, al que contribuyó con vigorosa campaña, convocó *El País* al pueblo republicano y se reunieron á celebrar una merienda en la Pradera de San Isidro 40.000 hombres; cuando fué muerto cerca de la estación el pescadero Tomás Carrera, convocó al pueblo para asistir al entierro y respondieron á la invitación más de 60.000 almas.

Recientemente *El País* ha montado un excelente servicio de corresponsales en las cuarenta y nueve provincias de España y ha aumentado considerablemente la información telegráfica de París y Londres.

Hoy es uno de los periódicos mejor informados de Madrid, y así lo prueba los éxitos que en este sentido ha alcanzado y que suponen enormes sacrificios.

En resumen: después de once años de lucha, *El País* ha logrado consolidarse y tener arraigo en la opinión.

Es acaso el periódico más leído en España.

EL SIGLO FUTURO

DIARIO CATÓLICO

PRECIOS DE SUBSCRICION

Abonándola en esta Administración directamente: Madrid, *1,50 pesetas* al mes.—Provincias, *6 pesetas* trimestre.—Cuba y Puerto Rico, *5 pesos* semestre.—Filipinas, *6 pesos* semestre.—Extranjero: países de la Unión Postal, *20 pesetas* semestre, y los demás países, *30 pesetas* semestre.—Pago adelantado, en libranzas del Giro Mutuo, valores declarados ó letras de fácil cobro.

Por medio de corresponsal: Provincias, *7 pesetas* trimestre.—Cuba y Puerto Rico, *7 pesos* semestre.—Filipinas, *8 pesos* semestre.—Extranjero ó países de la Unión Postal, *25 pesetas* semestre.

PUNTOS DE SUBSCRICION

Administración en Madrid, *calle del Clavel, número 2, principal izquierda*, Apartado núm. 13, y en las principales librerías de la capital. En provincias, en las principales librerías, que son nuestros corresponsales. En Puerto Rico, D. Celestino Díaz. Y en las Islas Filipinas, D. Timoteo Manrique, convento de Recoletos, Manila.

Para los anuncios de la Península y extranjero, en esta Administración.

Á 25 CÉNTIMOS DE PESETA LA LÍNEA

Es el periódico católico de mayor circulación de España, pues su larga vida de veinticinco años, la seriedad que le caracteriza y los grandes medios de información que posee, así como su ilustrada redacción, le han hecho acreedor al general aprecio.

Los precios de subscrición, desde 1.º de abril de 1898, son los siguientes:

ABONÁNDOLA EN ESTA ADMINISTRACIÓN DIRECTAMENTE

Madrid, al mes.	1,50	pesetas.
Provincias, trimestre..	6	—
Cuba y Puerto Rico, semestre..	5	pesos.
Filipinas, semestre.	6	—
Extranjero ó países de la Unión Postal, semestre.	20	pesetas.
Los demás países, semestre.	30	—

POR MEDIO DE CORRESPONSAL

Provincias, trimestre..	7	pesetas.
Cuba y Puerto Rico, semestre..	7	pesos.
Filipinas, semestre.	8	—
Extranjero ó países de la Unión Postal, semestre.	25	pesetas.
Para los paqueteros, la mano de 25 ejemplares..	0,75	—

Para los anuncios de la península y extranjeros, en esta Administración, á **25 céntimos de peseta** *la línea.*

PAGO ADELANTADO

REDACCIÓN Y ADMINISTRACION

Clavel, 2, principal.

LA ÚLTIMA MODA

AÑO DÉCIMOTERCERO



D. JULIO NOMBELA, DIRECTOR.

Publica todos los domingos tres ediciones, en la forma siguiente:

PRIMERA EDICIÓN

Consta al año de **52** números del periódico, **52** pliegos de novela, **26** Figurines acuarela, **12** Hojas de patrones dibujados, con **52** modelos de prendas de vestir, **52** Hojas de cuatro páginas cada una de dibujos para bordar, labores artísticas ó modelos de lencería y **12** números de *El Tocador*, periódico de peinados y perfumería. *En total:* 52 *números y* 154 *Suplementos.*

SEGUNDA EDICIÓN

Consta de **52** números del periódico, **52** Patrones cortados, **52** Hojas de dibujos para bordar, labores ó modelos de lencería y **12** números de *El Tocador. En total:* 52 *números y* 116 *Suplementos.*

Precios de la PRIMERA ó de la SEGUNDA EDICIÓN

EN LA PENÍNSULA	SUBSCRICIÓN DIRECTA	SUBSCRICIÓN POR COMISIONADO
Trimestre	3 pesetas.	3,50 pesetas.
Semestre	6 —	7,00 —
Año	12 —	14,00 —

Número corriente, 25 céntimos. — Número atrasado, 50 céntimos.

EDICIÓN COMPLETA

Consta al año de **52** números del periódico, cada uno de ocho páginas de 44 centímetros de alto por 32 de ancho, y además de 52 pliegos de novela; **52** Figurines acuarela; **52** Patrones cortados; **12** Hojas de patrones dibujados, con **52** modelos de prendas de vestir; **52** Hojas de cuatro páginas cada una de dibujos para bordar, de modelos de labores artísticas ó de lencería, y **12** números de *El Tocador. En total:* 52 *números y* 232 *Suplementos.*

Precios de la EDICIÓN COMPLETA

EN LA PENÍNSULA	SUBSCRICIÓN DIRECTA	SUBSCRICIÓN POR COMISIONADO
Trimestre	5 pesetas.	6 pesetas.
Semestre	10 —	12 —
Año	20 —	24 —

Número corriente, 40 céntimos. — Número atrasado, 80 céntimos.

EN PORTUGAL.—Año: primera ó segunda edición, 2.860 reis.—Edición completa, 4.500 reis.—En América fijan el precio los corresponsales.

Las subscriciones por números servidos á domicilio, de cualesquiera de las tres **ediciones,** *pueden empezar en cualquier época del año.*

Las subscriciones por trimestres, semestres ó años deben empezar á principio de mes.

Oficinas de la ÚLTIMA MODA: Velázquez, 56, hotel.—MADRID

Teléfono número 2.205.

EL CANTÁBRICO

DIARIO DE LA MAÑANA

Santander.—Año III.—Número 836 | Director: DON JOSÉ ESTRAÑI | Jueves 19 de agosto de 1897



DIRECTOR DE «EL CANTÁBRICO».

La cuestión magna

RÁFAGAS POLÍTICAS

Nuevas declaraciones de Sagasta

POR TELÉGRAFO

(DE NUESTRO CORRESPONSAL ESPECIAL)

División de los conservadores.—Difícil arreglo.—Crisis próxima.—Los liberales dispuestos.—Sus propósitos.—Asuntos á estudiar.—Confianza en la Corona.—Comentarios.

Más comentarios

LA BATALLA DE FLORES

DESENLACE FELIZ

Mejoras locales

VIGILANCIA

IMPRESIONES Y APUNTES

CHIFLADURAS

DE LAREDO

Es el periódico de más circulación de la provincia.

SUBSCRICION

Capital, un trimestre.......... 3,75 pts.
Fuera de la capital, íd.......... 4,25 —
Extranjero, íd.............. 40,00 —

Redacción.—Compañía, 8, 1.º
Administración y Talleres.—Compañía, 3, bajos.
Apartado de correos núm. 20.
Teléfono núm. 271.

SANTANDER

EL MERCANTIL VALENCIANO

Año XXVIII — DIARIO POLÍTICO, INDEPENDIENTE, LITERARIO, COMERCIAL Y DE ANUNCIOS — Núm. 10.791

NÚMERO SUELTO 5 CÉNTIMOS — Redacción y Administración: Ballesteros, 1, pral. — Valencia.—Domingo 1.° de Enero de 1899 — Teléfono núm. 62 — NÚMERO SUELTO 5 CÉNTIMOS



D. Francisco Castell Miralles, Director.

El Mercantil Valenciano es, entre los que se publican en esta capital, el de mayor circulación en las provincias de Valencia, Castellón, Alicante y Teruel.

Cuenta entre sus abonados á muchos comerciantes é industriales del extranjero, especialmente en Londres, Liverpool, París, Marsella, Cette y otras ciudades.

Los mismos anunciantes pueden justificar la tirada diaria del periódico presenciándola á las cinco de la madrugada, á cuya hora entra en prensa.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

	Pesetas.
En Valencia y el resto de España, trimestre.	4,50
En el extranjero, trimestre.	9,00

Se admiten anuncios en primera, segunda, tercera y cuarta plana á precios convencionales.

Contratos especiales por millares de líneas al mes, trimestre ó año.

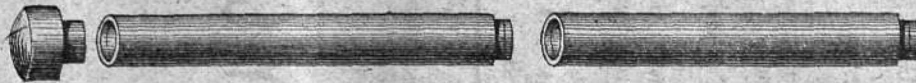
Antigüedad del periódico, 28 años.

CASA FUNDADA
EN 1852.

SOUJOL Y C<u>IA</u>

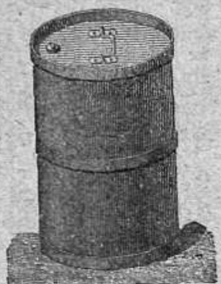
PRIMERA
EN ESPAÑA

FÁBRICA DE TUBOS DE HIERRO Y ACERO ASFALTADOS



PARA

CONDUCCIONES DE AGUA, GAS Y CABLES ELÉCTRICOS



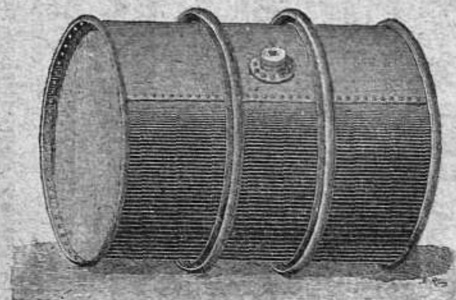
FABRICACIÓN ESPECIAL

DE

BOCOYES

BIDONES

y demas envases metálicos fuertes.



PÍDANSE CATÁLOGOS Y TARIFAS

Barcelona.—Campo Sagrado, 16, y Borrell, 11.—Teléfono 1061.

5 CÉNTIMOS

EL NOTICIERO UNIVERSAL

CÉNTIMOS 5

DIARIO INDEPENDIENTE DE NOTICIAS, AVISOS Y ANUNCIOS

DIRECTOR: D. FRANCISCO PERIS MENCHETA

EDICIÓN DE LA NOCHE

ÚLTIMOS TELEGRAMAS Y NOTICIAS DE CIUDAD, PROVINCIAS Y EXTRANJERO

OFICINAS
Calle de Lauria, 55 y 57
junto á la Gran Vía
BARCELONA

Tirada, 40.000 ejemplares.



D. Francisco Peris Mencheta,
Director.

Este periódico, que no pertenece á ningún partido político, publica diariamente dos ediciones, repartiéndose la primera de ocho á nueve de la noche y la segunda de seis á siete de la mañana.

Cuenta con servicio telegráfico y telefónico ilimitado, el cual permite que el lector sepa en el mismo día lo más importante que ocurre en las capitales de Europa y en todas las provincias españolas.

PRECIOS DE SUBSCRICIÓN

	Pesetas.
Barcelona, un mes, edición mañana.	0,75
Idem, íd., edición noche.	1,00
Idem, íd., las dos ediciones.	1,50
Provincias, edición especial, trimestre.	4,00
Extranjero y Ultramar, trimestre. . .	9,00

Los anunciantes pueden persuadirse cuando gusten de que **EL NOTICIERO UNIVERSAL** compite en circulación con las publicaciones que mayor favor han alcanzado del público en España.


La Unión Mercantil
DIARIO DE INTERESES GENERALES
Últimos telegramas de Madrid, Provincias y Extranjero
MALAGA
TELÉFONO, NÚMERO 22

DIARIO DE INTERESES GENERALES


D. Antonio Fernández y García
Director.

Este diario, del cual son propietarios los señores Poch y Creixell, y director desde su fundación el antiguo escritor malagueño don Antonio Fernández y García, no pertenece á ningún partido político; combate con entera imparcialidad los vicios, errores y defectos de todas las situaciones, y aboga constantemente por la moralidad administrativa y la cultura popular, sin tregua, sin descanso.

Su lema es que sólo podrá regenerarse la nación española por el más profundo respeto al derecho, por la generalización de la primera enseñanza llevada á los doce millones de españoles que no saben leer, la perseverancia en el trabajo y el fomento de las fuentes de riqueza.

Diariamente recuerda la gran máxima del antiguo historiador Polibio: «Si no sabéis censurar á los amigos y elogiar á los contrarios cuando lo merecen, romped la pluma y no escribáis».

Es de los periódicos que en trece años han alcanzado más grande circulación en toda España; tiene subscritores y corresponsales en todas las provincias; publica planas enteras de telegramas con las últimas noticias, y toda su información es tan acabada como extensa. Además trata todas las cuestiones de actualidad en cotidianos artículos y se distingue por una acertada y constante iniciativa.

Esto no obstante, sus precios de subscrición son muy económicos: 1,50 pesetas en Málaga y 5 pesetas en provincias, el trimestre.

REDACCION Y ADMINISTRACION

MARQUÉS, 5.—MALAGA

TELÉFONO 22.

ÍNDICE GENERAL

DE LAS MATERIAS

CONTENIDAS EN EL ALMANAQUE PARA 1900

INDICE DE MATERIAS

POR ORDEN ALFABÉTICO

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIANTES

POR APELLIDOS

ÍNDICE ALFABÉTICO DE ANUNCIOS

POR PROFESIONES

RED TELEFÓNICA INTERURBANA

DEL

NORDESTE DE ESPAÑA

Dirección facultativa: Escudillers, 5, 7 y 9. — BARCELONA

TELEFONEMAS Ó DESPACHOS TELEFÓNICOS

Se cursan por las líneas de la Red con las mismas combinaciones y sujeción á iguales tasas con que se presta el servicio telegráfico del Estado.

CONFERENCIAS

Antes de su celebración debe preceder el telefonema de aviso, que disfruta de un 50 por 100 de rebaja sobre la tarifa general.

			Pesetas.
Ab[illegible]nferencia diaria durante un año.	Tres minutos de duración.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros	165
		Id. id. de 51 á 100 id.	240
		Id. id. de 101 á 200 id.	410
		Id. id. de 201 á 300 id.	570
		Id. id. de 301 á 400 id.	750
		Id. id. de 401 á 500 id.	900
		Id. id. de 501 á 600 id.	1.060
		Id. id. de 601 á 700 id.	1.250
		Id. id. de 701 á 800 id.	1.390
Abonos para las empresas periodísticas por tiempo y duración determinada que no sea menor de quince minutos diarios.	Por cada hora de comunicación durante un mes.	Para distancias de 0 á 50 kilómetros	245
		Id. id. de 51 á 100 id.	365
		Id. id. de 101 á 200 id.	608
		Id. id. de 201 á 300 id.	851
		Id. id. de 301 á 400 id	1.095
		Id. id. de 401 á 500 id.	1.338
		Id. id. de 501 á 600 id.	1.575
		Id. id. de 601 á 700 id.	1.825
		Id. id. de 701 á 800 id.	2.068

DIRECCIÓN DE LAS CENTRALES

Barcelona	*Zurbano*, 4.	San Sebastián	*San Marcial*, 21.
Bilbao	*Sombrerería*, 10.	Tarragona	*Unión*, 29.
Burriana	*San Vicente*, 6.	Tarrasa	*San Pedro*, 25.
Castellón	*Colón*, 62.	Valencia	*Juan de Austria*, 36 *y* 38.
Durango	*Pl. de Sta. María*, 4 *y* 6.	Villanueva y Geltrú	*Pl. la Constitución*, 12.
Madrid	*Alcalá*, 14.	Villanueva del Grao	*Calle del Mar*, 17.
Manresa	*Bajada del Carmen*, 1.	Villarreal	*San Pascual*, 35.
Mataró	*Carreró*, 7.	Vinaroz	*Dozal*, 18, 20 *y* 22.
Pamplona	*Pl. la Constitución*, 21.	Vitoria	*Estación*, 57.
Sabadell	*Borriana*, 36.	Zaragoza	*Cerdán*, 1.

Pureza del Cutis

CONSERVADA Y RECOBRADA CON

La Leche Antefélica ó Leche Candés.

Esta preparación, cuyo invento se remonta al año 1849, debe sus propiedades cosméticas á la feliz combinación de elementos tomados de la materia medical atemperada por proporciones rigurosamente determinadas y cuya acción no traspasa las capas superficiales de la piel.

1.° DOSIS BENIGNA.

Empleada en esta dosis, es decir, mezclada con más ó menos agua (*Véase la manera de emplearse*), la *Leche antefélica* ó *Leche Candés* es ciertamente la más sana y más útil de las aguas de tocador. Entretiene los poros libres; depura, tonifica y fortifica insensiblemente los músculos de la cara, conjurando de este modo, retrasando ó borrando las arrugas; destruye los granos sin repercutirlos; disipa el solano, la rubicundez, las eflorescencias farináceas y furfuráceas, las rugosidades y demás alteraciones de la superficie del dermis; combinado con un tratamiento interno, restituye el color natural á los rostros barrosos; precave generalmente en los adultos (rara vez en los adolescentes) la reproducción de las pecas, que hace desaparecer en dosis estimulante; conserva la piel del rostro clara, tersa y transparente.

Frasco: 5 fr. Frasco: 5 fr.

PUREZA DEL CUTIS

MEZCLANDO CON AGUA LA

LECHE ANTEFÉLICA

Ó LECHE CANDÉS

Depurativa, Tónica, Detersiva;
disipa la curtidez de la piel, Rubicundez, arrugas precoces, Rugosidades, Botones, eflorescencias, etc., conserva la piel de la cara blanca y tersa.
En estado puro hace desaparecer, como se sabe, el paño y manchas rojas de la cara.

Data de 1849.

CANDES, Paris. Bd St-Denis, 16.

2.° DOSIS ESTIMULANTE.

Empleada en esta dosis, es decir, en estado puro ó mezclada con igual cantidad de agua (según la delicadeza de la epidermis), la *Leche antefélica* ó *Leche Candés* destruye las *efélides* y el *lentigo*, manchitas redondas y rojizas que suelen salir en el cutis.

«Bajo la influencia de estas lociones, ha escrito un sabio doctor, sobreviene escozor y un fuerte sentimiento de *tensión*, acompañado de una ligera tumescencia local; poco despues la epidermis, que adquiere un color pardo subido, se seca y se produce una descamación bajo forma de pequeñas escamas, que deja á descubierto la piel blanca y fresca, sin ninguna huella de las manchas que antes la cubrian.»

Como se ve, si el tratamiento en dosis estimulante (siempre sin peligro, lo repetimos) es enérgico, su eficacia es soberana.

Tales son las propiedades cosméticas—afirmadas por observaciones medicales y consagradas por largos años de experiencia—que desde 1849 han extendido por el mundo entero el uso de la *Leche antefélica* contra las alteraciones accidentales de la piel del rostro y para la conservación de la pureza y tersura del cutis.

MANERA DE EMPLEARSE SEGÚN LOS CASOS

I. DOSIS BENIGNA Y AGUA DE TOCADOR.—Agitar el frasco hasta que el líquido haya cobrado una apariencia lechosa; verter en un platillo la cantidad de una cucharada de café; añadirle: 1.°, una ó dos veces otro tanto de agua para la rubicundez ó rostro barroso; 2.°, dos ó tres veces otro tanto contra la solana, las arrugas prematuras, los granos, las rugosidades, grietas, eflorescencias farináceas ó furfuráceas y demás alteraciones accidentales; 3.°, tres ó cuatro veces, *como agua de tocador, para conservar la piel del rostro firme y tersa*. Con estas mezclas, empapar un trapito de hilo y humedecer dos veces al dia el sitio de las afecciones. Como agua de tocador, una loción basta, con preferencia por la mañana, algunos minutos antes de lavarse.

II. DOSIS ESTIMULANTE contra las PECAS Ó LENTIGO.—Los dos primeros días, añadir á una pequeña dosis de *Leche* vertida en un platillo una cantidad igual de agua, dosis que hay que continuar si los efectos descritos más abajo empiezan á producirse; si no, desde el tercer dia se emplea la *Leche* en estado puro, y se humedecen, *sin frotar*, las manchas, una vez, dos veces, tres veces á lo sumo durante el dia (según la delicadeza del cutis), hasta que la epidermis que las cubre, pasando por dos fases previstas y siempre sin gravedad—1.°, escozor más ó menos vivo; 2.°, ligera tumescencia acompañada de un sentimiento de tensión,—haya recobrado un color pardo y se seque. Obtenido este resultado, se opera con adición de tres cuartas partes de agua. La epidermis se exfolia, y la piel, momentáneamente roja, aparece (después de diez ó quince dias de tratamiento), blanca y fresca y libre de las manchas que la empañaban.

LA MODA ELEGANTE ILUSTRADA

MADRID — *ARENAL, 18.* — MADRID

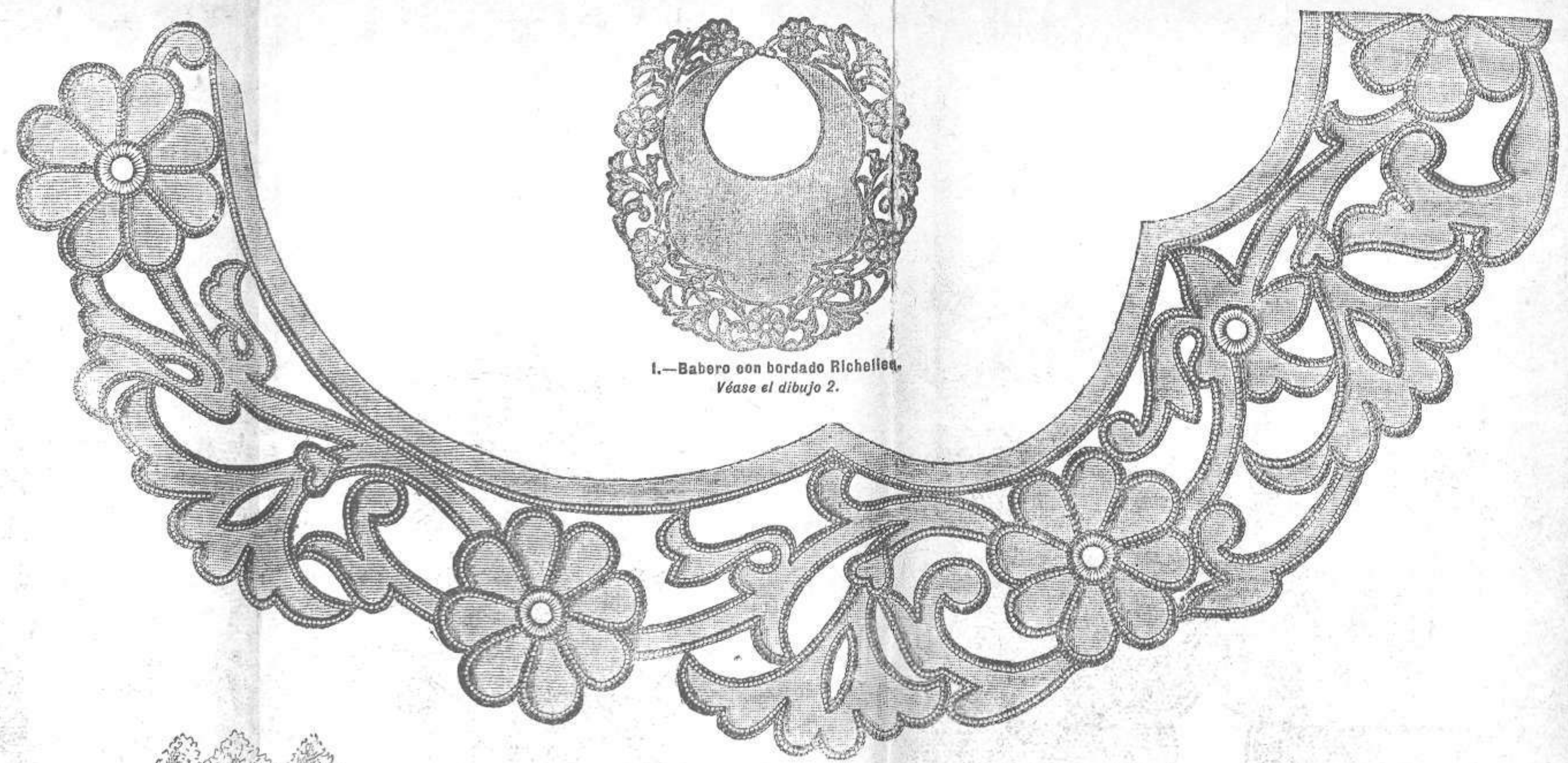
LABORES DE SEÑORA

Modelos publicados por el periódico de modas

„LA MODA ELEGANTE ILUSTRADA„

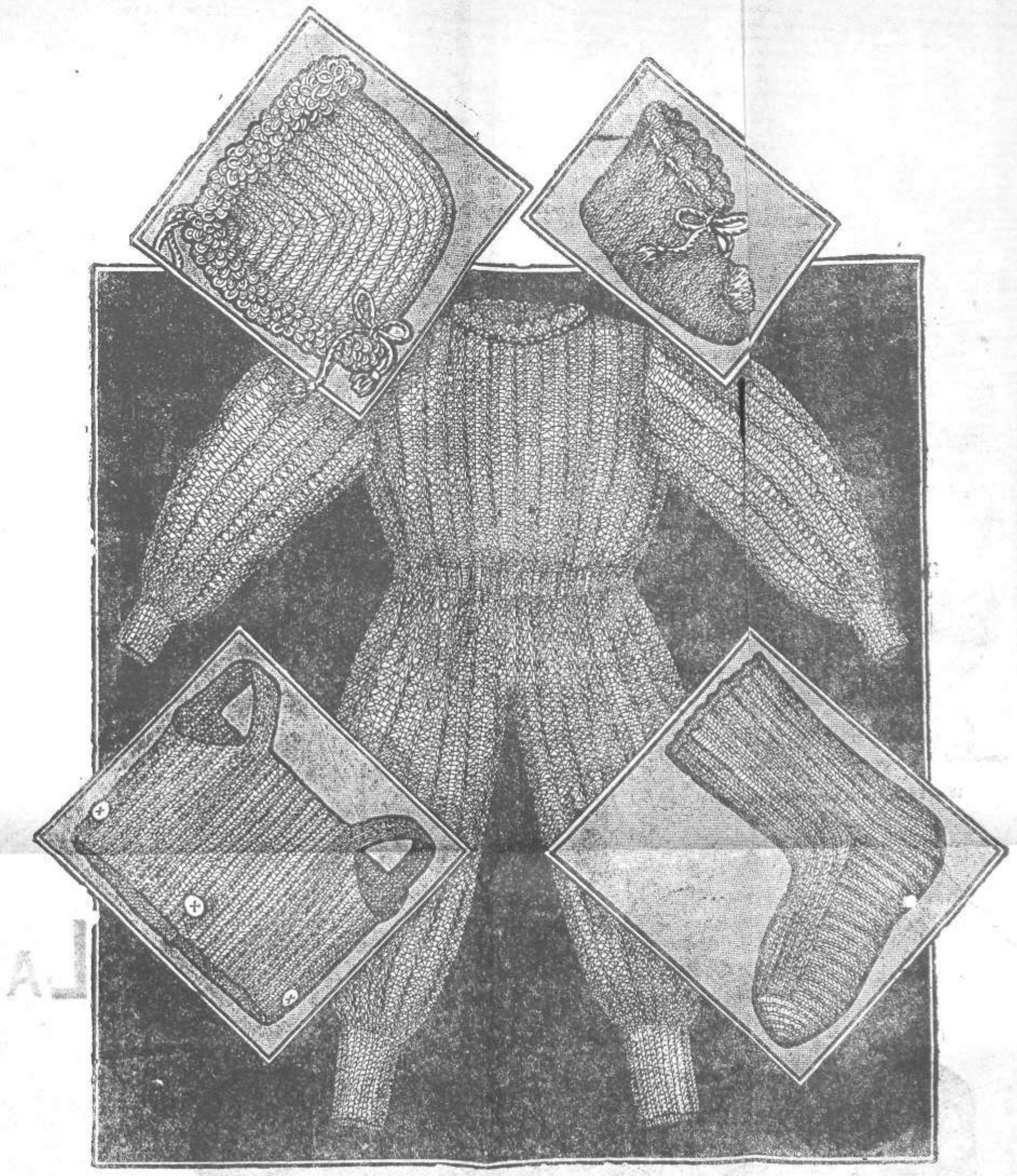
SUPLEMENTO DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIÈRE
PARA 1900

La explicación de todos estos grabados se encuentra en el almanaque Bailly-Bailliére para 1900, páginas 336 á 341.

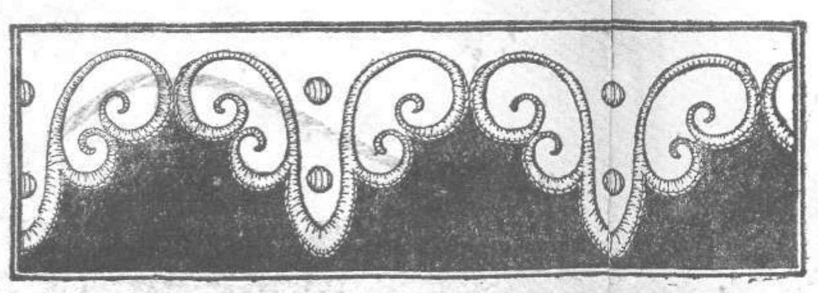


1.—Babero con bordado Richelieu. *Véase el dibujo 2.*

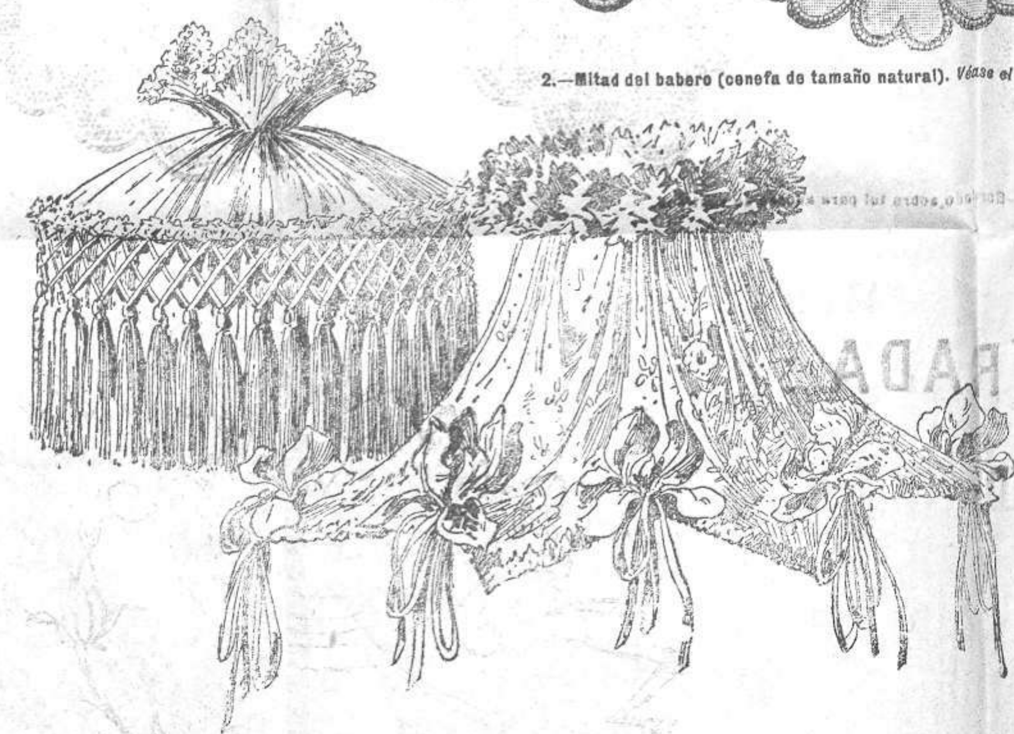
2.—Mitad del babero (cenefa de tamaño natural). *Véase el dibujo 1.*



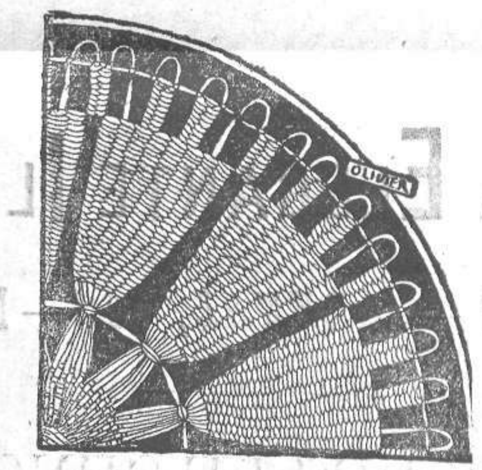
6 á 10.—Grupo de objetos al crochet para niños.



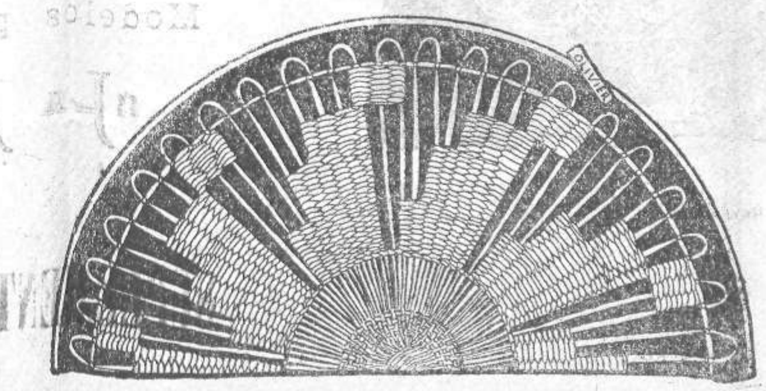
3.—Festón de fantasía con lunares al plumetis.



4 y 5.—Dos pantallas elegantes.



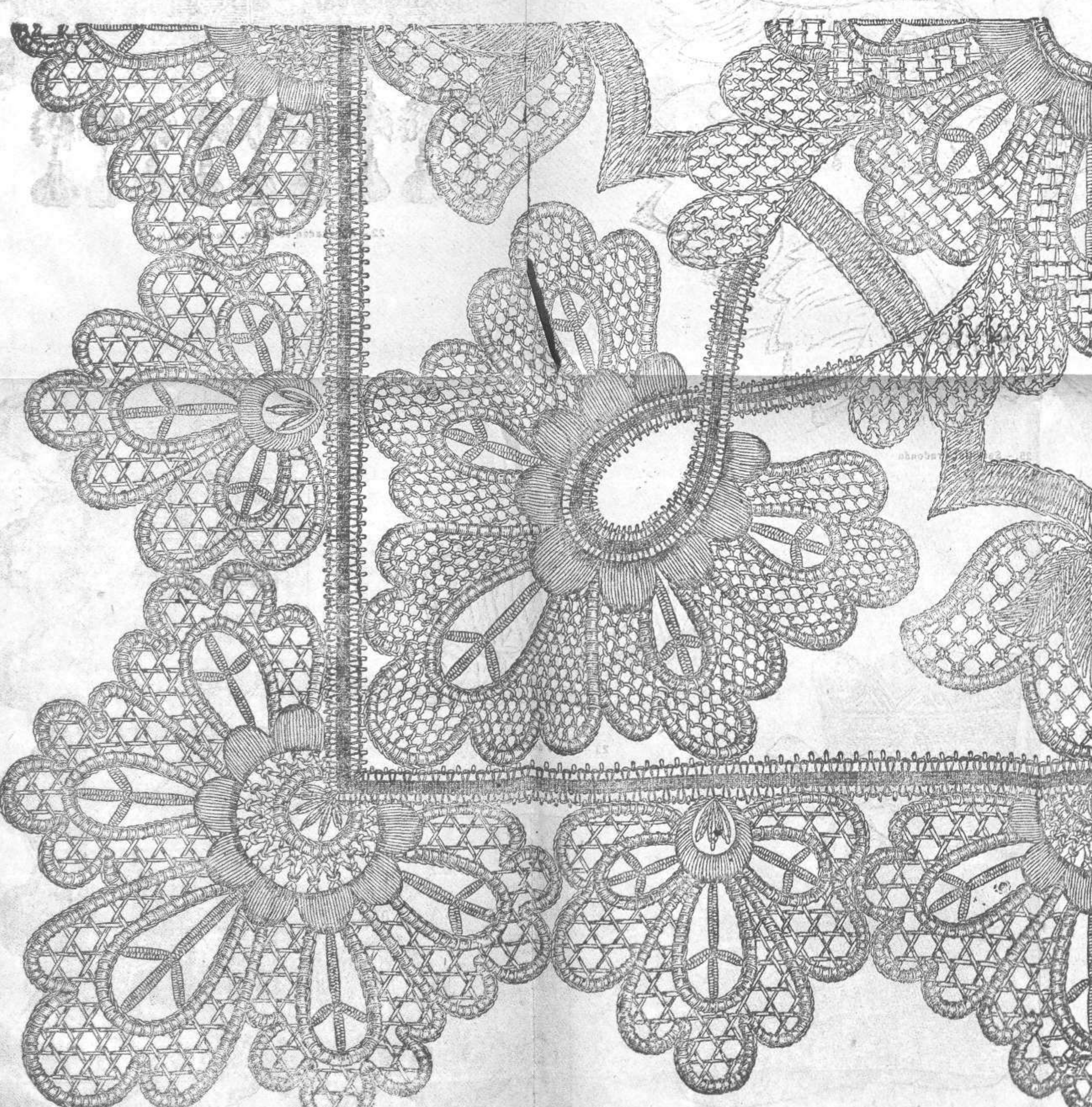
15.—Detalle de la rueda grande de ángulo de la esquina de pañuelo. *Véanse los dibujos 14, 16 y 17.*



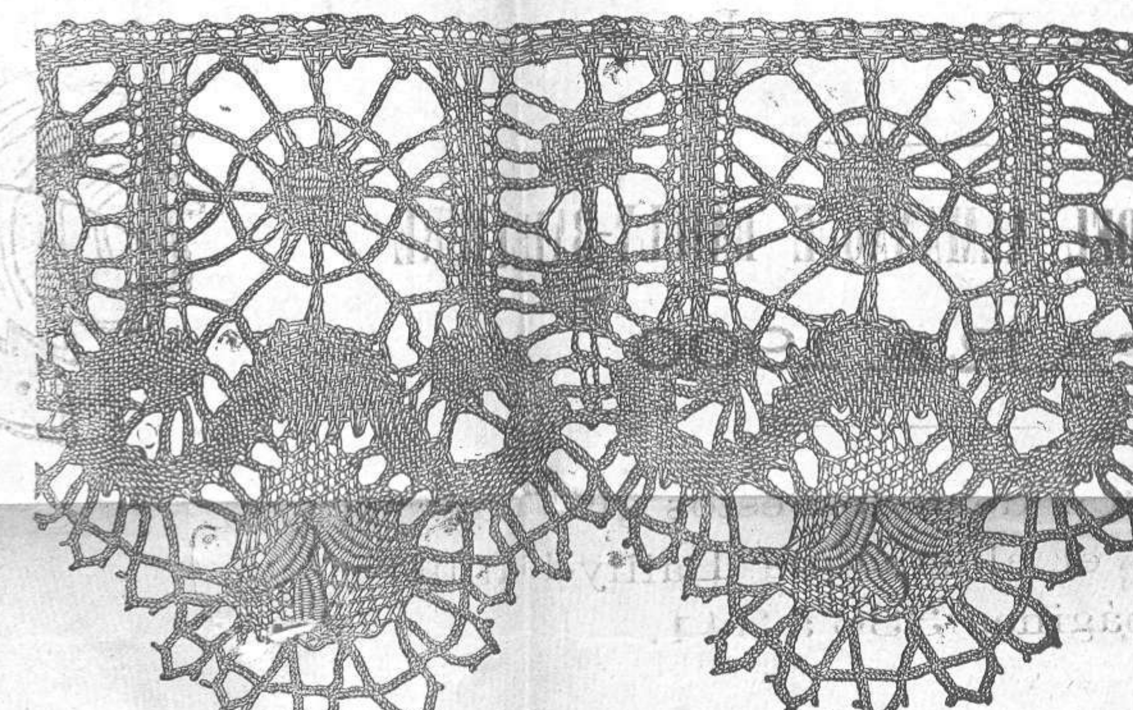
16.—Mitad de la rueda grande del grupo de la esquina de pañuelo. *Véanse los dibujos 14, 15 y 17.*



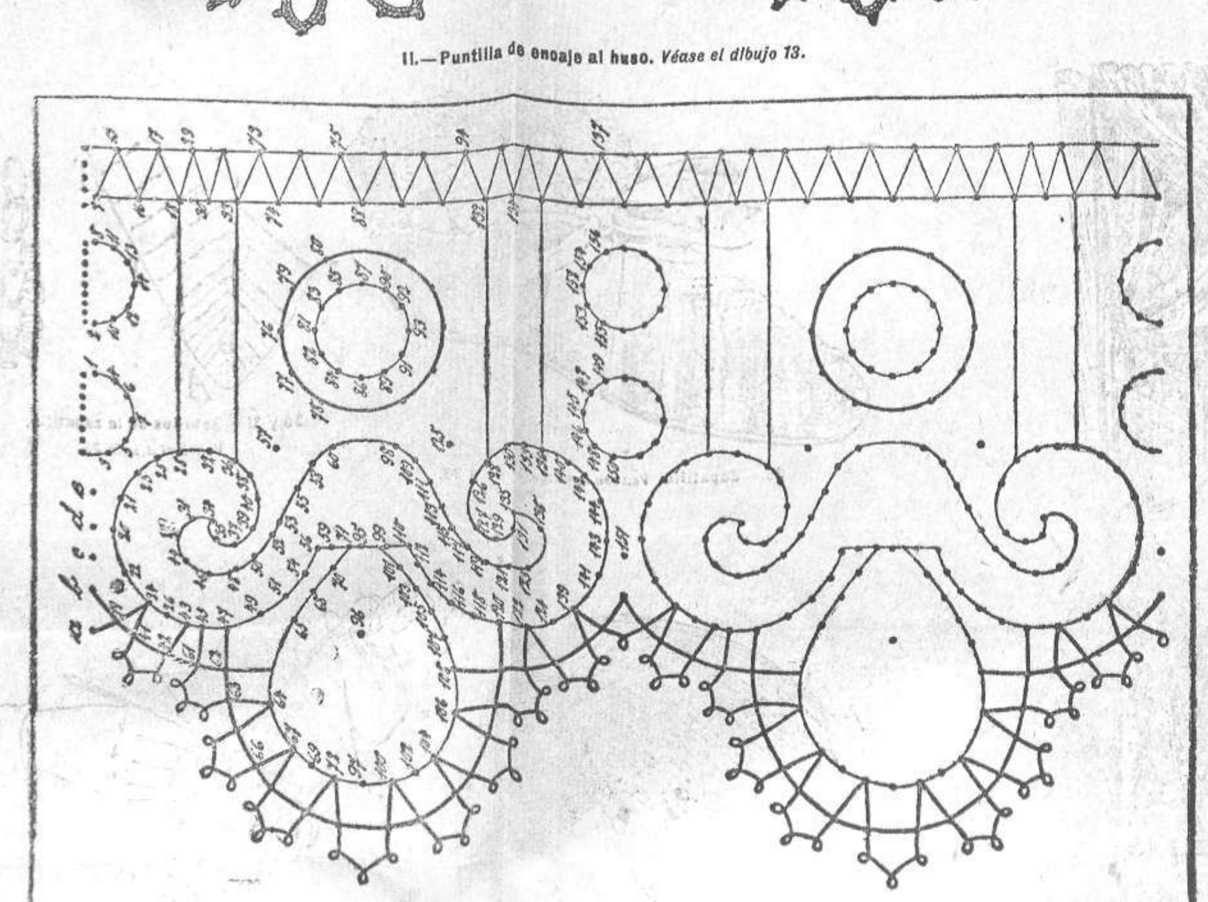
17.—Detalle de la rueda grande central de la rosáces incrustadas en el ángulo del pañuelo. *Véanse los dibujos 14, 15 y 16.*



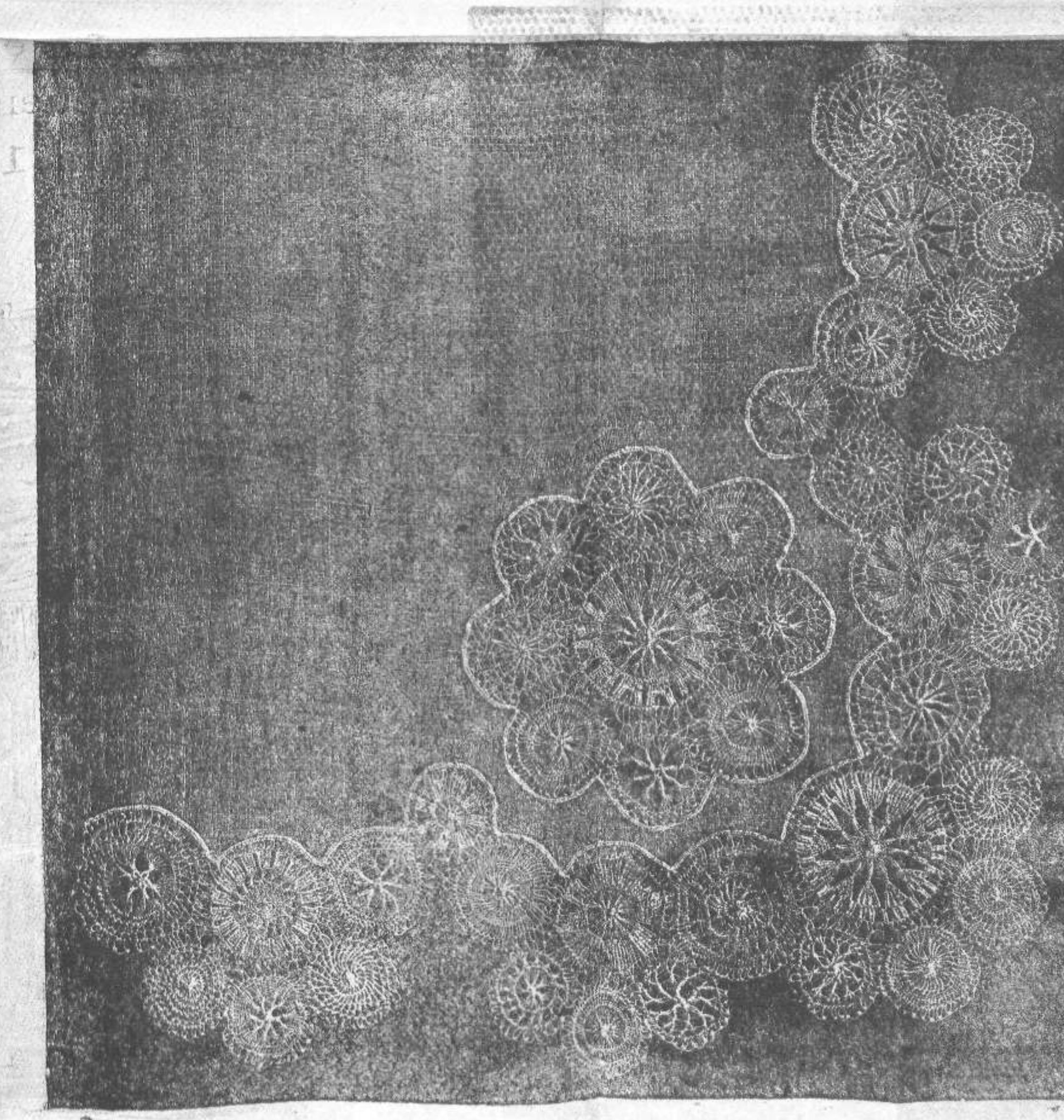
12.—Cuarta parte de una cabecera.



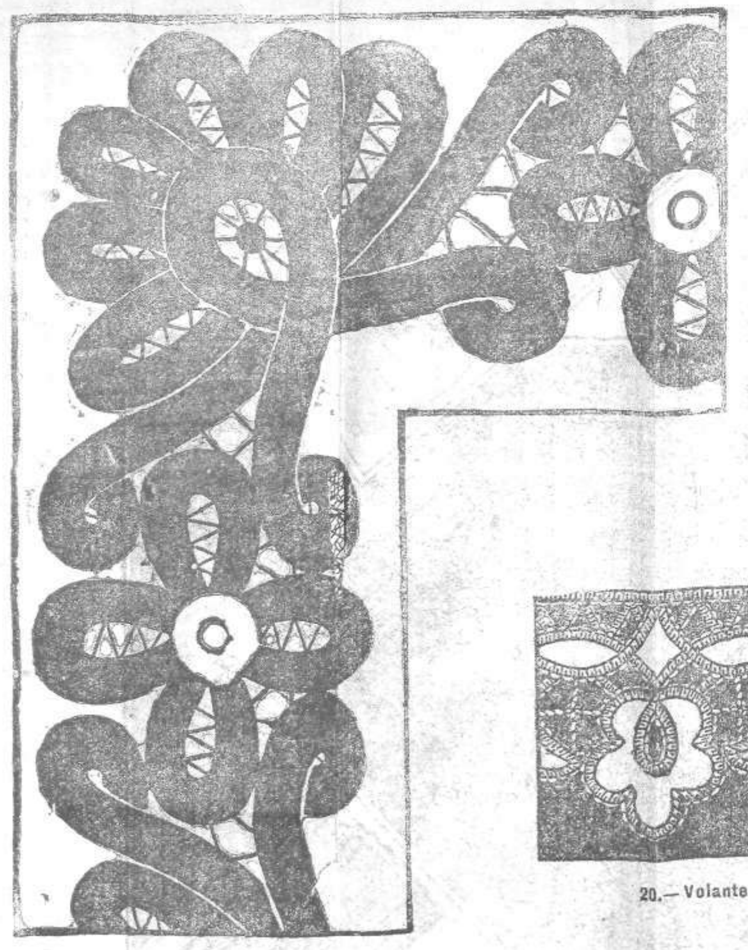
11.—Puntilla de encaje al huso. *Véase el dibujo 13.*



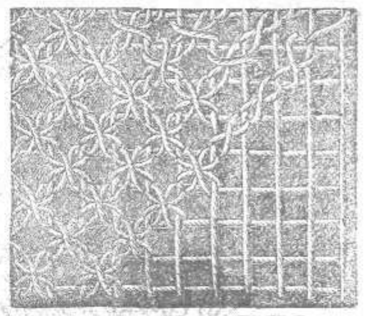
13.—Ejecución del encaje al huso. *Véase el dibujo 11.*



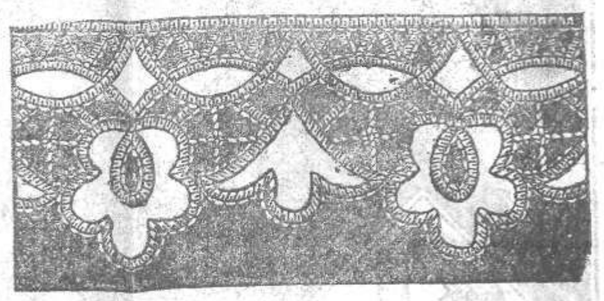
14.—Esquina de pañuelo adornada con incrustaciones de encaje indio. *Véanse los dibujos 15 á 17.*



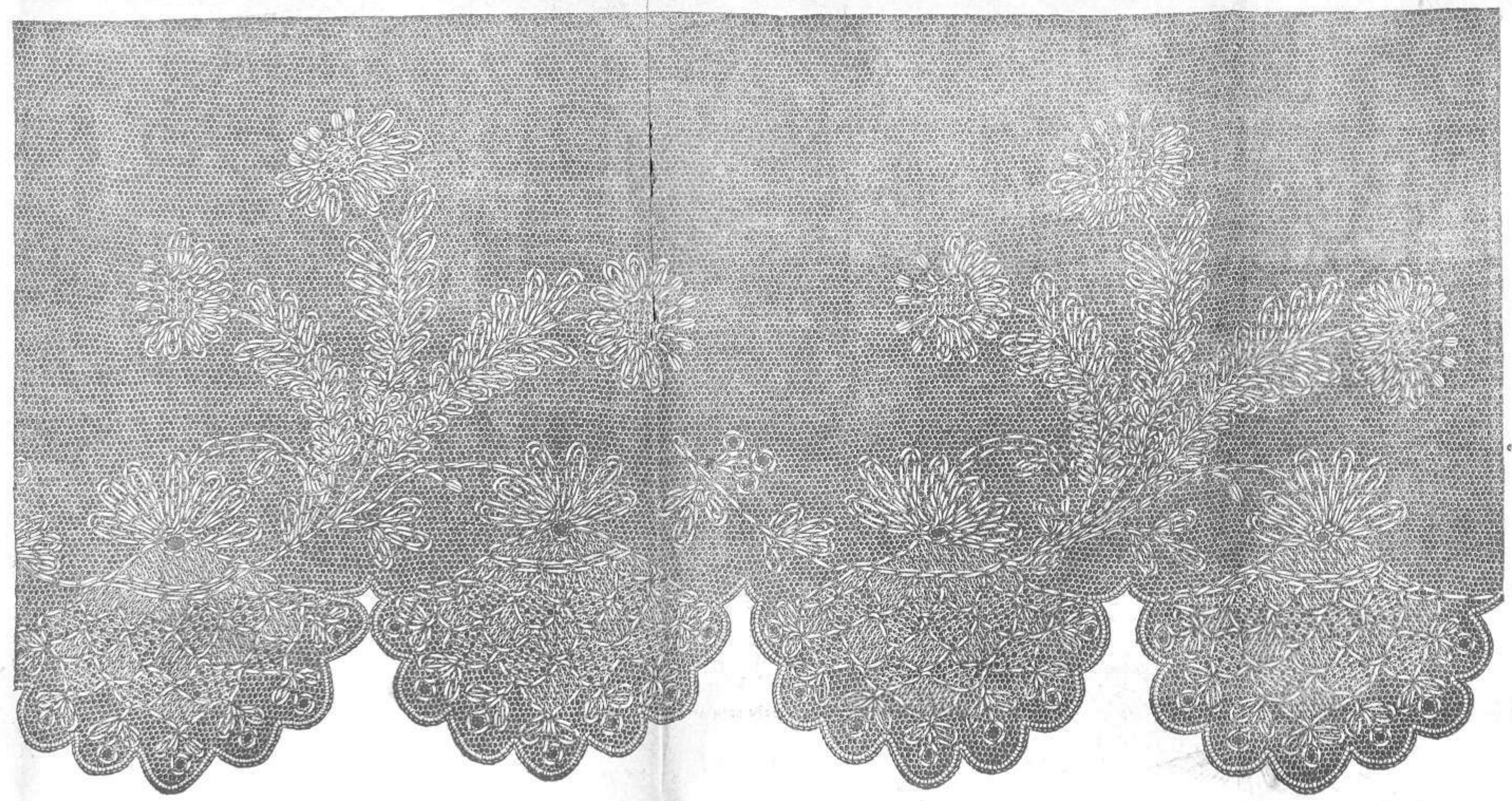
18.—Encaje para servilletas de té.



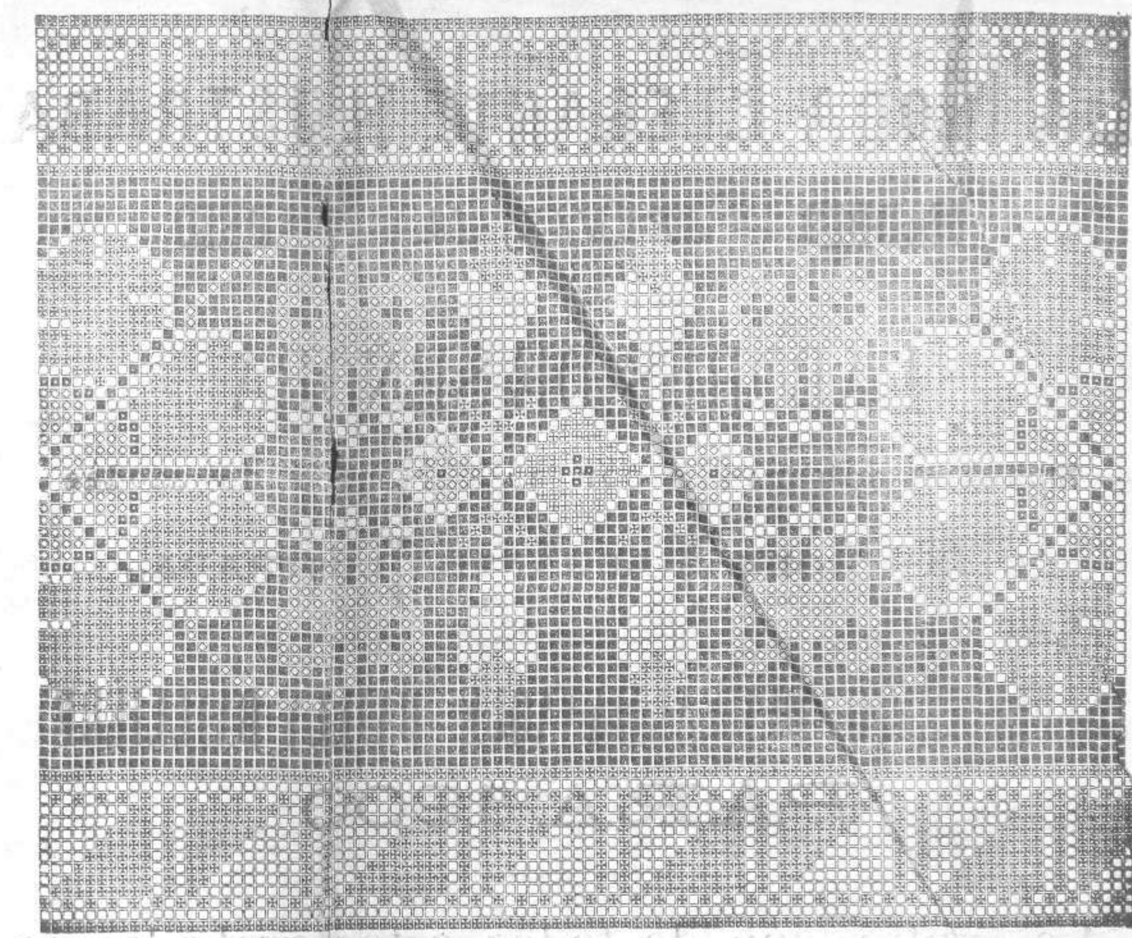
19.—Ejecución del punto de aguja del almohadón para canapé. *Véase el dibujo 24.*



20.—Volante estrecho de bordado Richelieu.



21.—Bordado sobre tul para adorno de vestidos.



23.—Dibujo del almohadón colgante. *Véase el dibujo 22.*

Explicación de los signos: ⊠ aceituna; □ masilla clara; ▣ azul obscuro; ◇ bronce; ⊞ amarillo; ■ fondo.

La Moda Elegante Ilustrada

MADRID — *ARENAL, 16.* — MADRID

LABORES DE SEÑORA

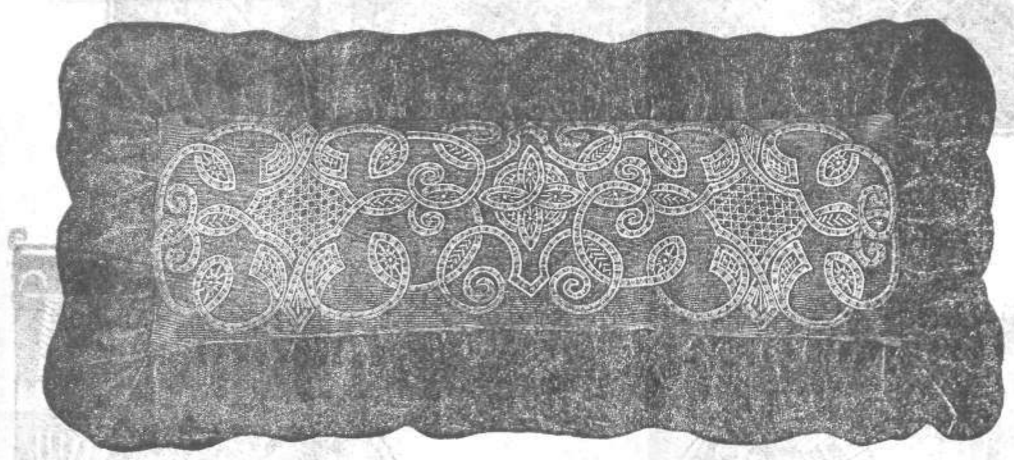
Modelos publicados por el periódico de modas

«La Moda Elegante Ilustrada»

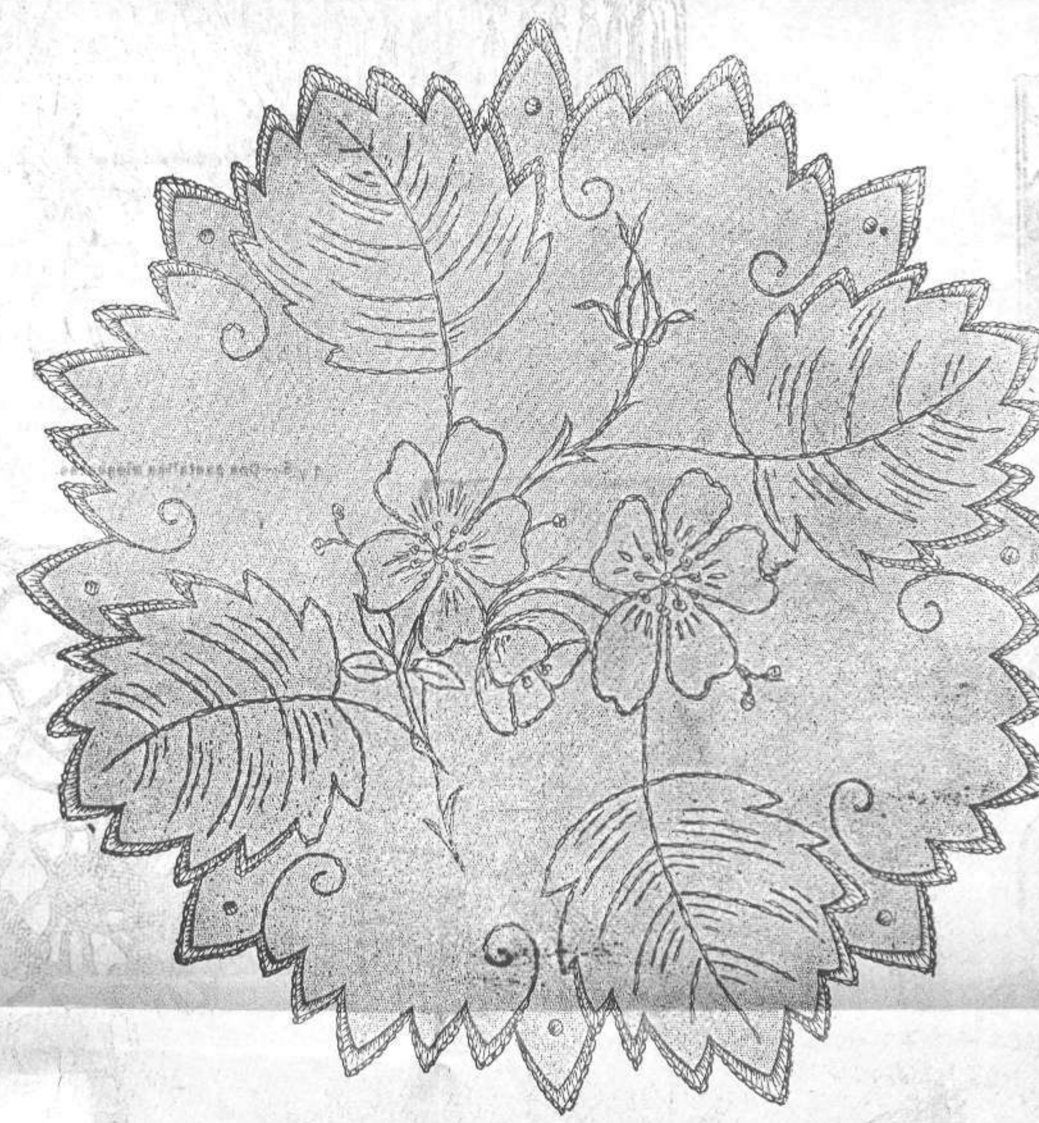
SUPLEMENTO DEL ALMANAQUE BAILLY-BAILLIÈRE

PARA 1900

La explicación de todos estos grabados se encuentra en el almanaque Bailly-Baillière para 1900, páginas 336 á 341.



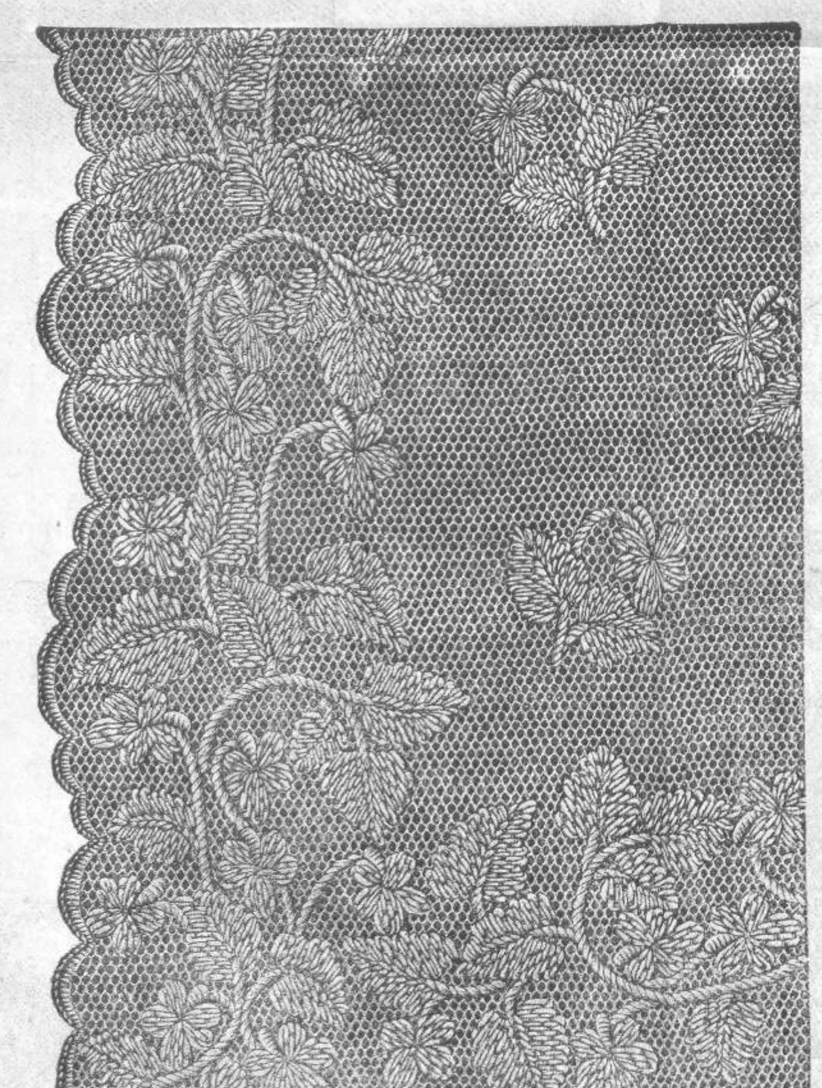
24.—Almohadón para canapé. *Véase el dibujo 19.*



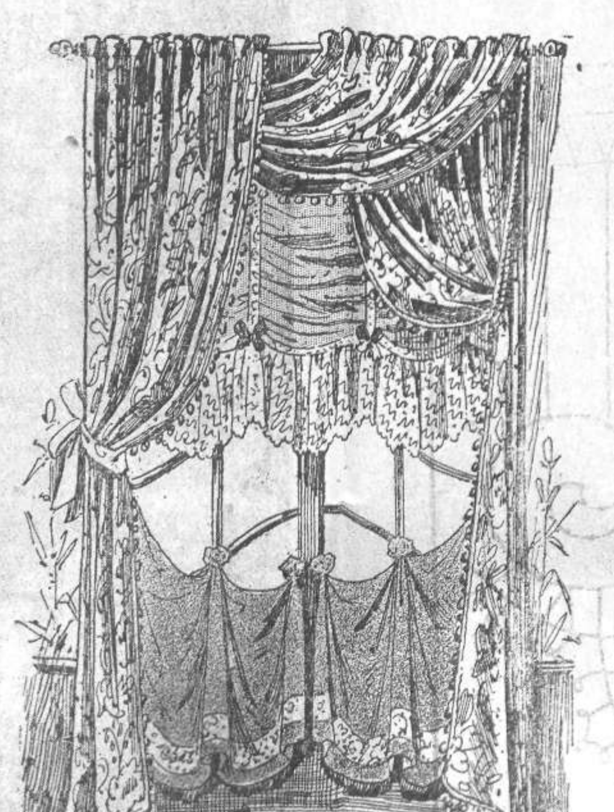
25.—Servilleta redonda.



22.—Almohadón colgante. *Véase el dibujo 23.*



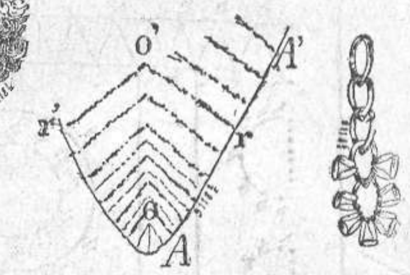
27.—Cortina bordada sobre tul.



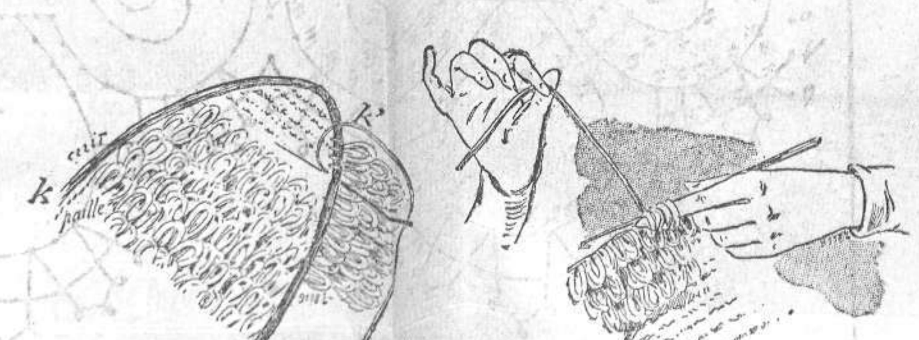
28.—Cortinaje para ventana de salón.



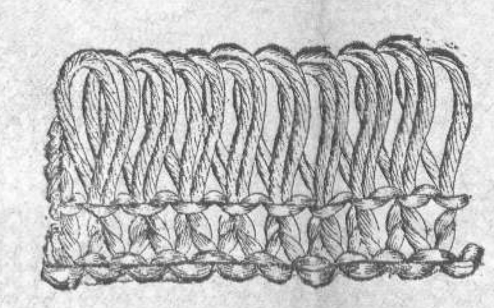
29.—Zapatilla. *Véanse los dibujos 30 á 33.*



30 y 31.—Detalles de la zapatilla. *Véase el dibujo 29.*



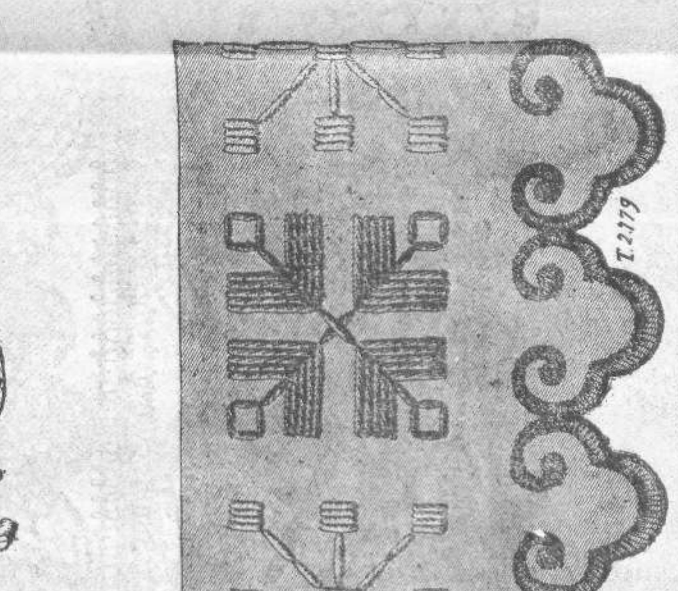
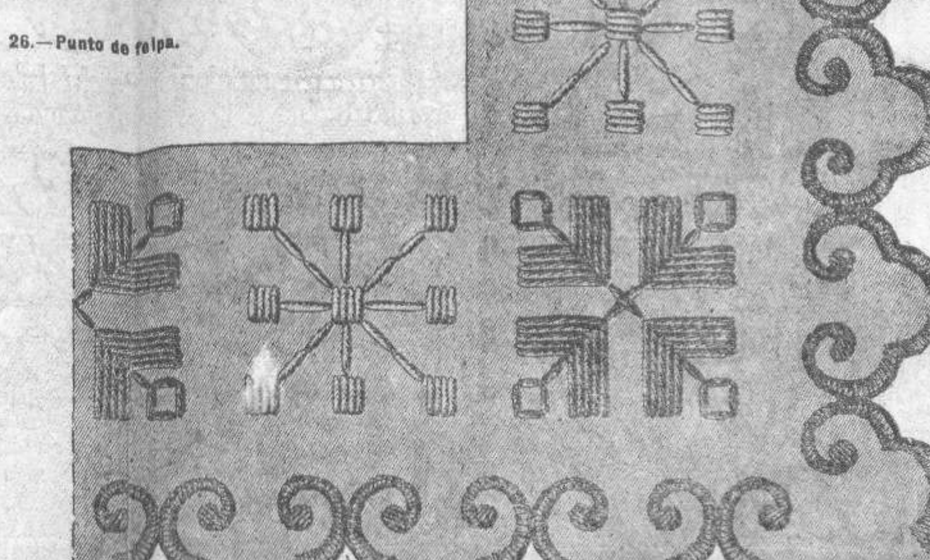
32 y 33.—Detalles de la zapatilla. *Véase el dibujo 29.*



26.—Punto de felpa.



34.—Escarpín al punto de aguja para niños.

35.—Ángulo para mantel pequeño ó fondo de bandeja.